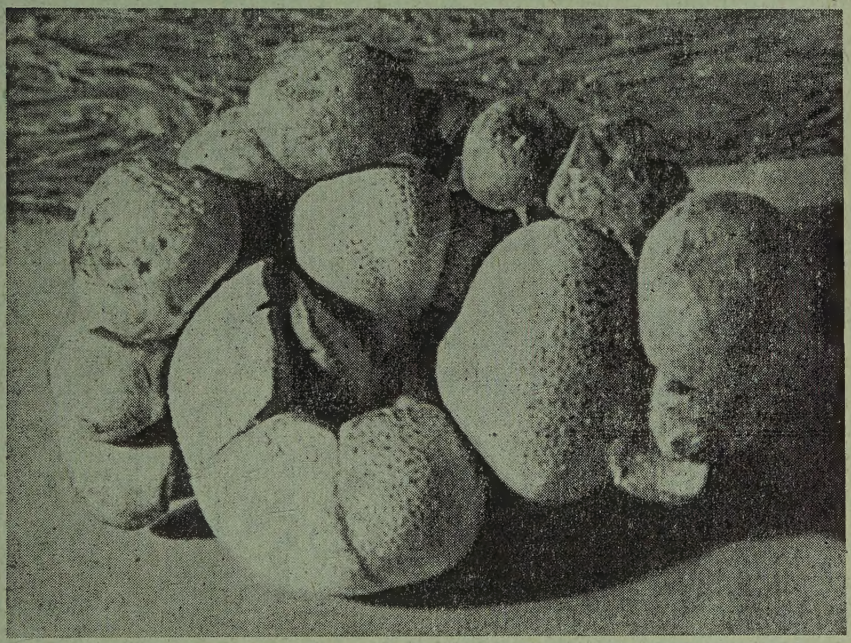
Ročník XXXI. (1954) Sešit. 4. Číslo 7.—8.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Hřib příživný — Boletus parasiticus Bull. vyrůstá zde na pestřeci (pestérci) obecném — Scleroderma vulgare (Horn.) v mnoha plodnicích na spodu pestérce vznikajících.

Boletus parasiticus Bull. растет тут на ложнодождевике обыкновенном — Scleroderma vulgare (Horn.) в нескольких плодовых телах, на нижней стороне ложнодождевика.

Z OBSAHU: Prof. Machek: Staročeská jména hub. B. P. Vasilkov (Leningrad): Výzkum hub v SSSR. Bojan Boržakov (Sofia): Jedovaté houby Bulharska. Dr R. Vávra a Jar. Pavlousek: Vůně hub. Svat. Šebek: České druhy rodu Taphrina. Jaro Miškovský: Jak houbaří lid v Rabí na Šumavě. Dr R. Vávra: Znaky Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM) II. Návrhy ČMS (Sm.). Jos. Srb: Elektrifikovaná voda. Milada Dvořáková: Sv. Čech otcem poesie o houbách. Adam Kaleta: Z Bezručova kraje. Houby Těšínska. G. Turýnek: Houbaření v Orlických horách V. Novák: Houby na Slovensku. Ing. M. Smotlacha: Trh hub v Bratislavě. Dr Fr. Smotlacha: I. Úzká specifičnost symbiosy hub se stromy. II. Natura non facit saltum. Jar. Svoboda: Houby kraje Bratislavského. V. Nepokoj: Můj sběr hub na Slovensku. Bř. Polák: Čirůvka fialová. Ing. Štěpán: Čirůvka nahloučená. J. Juránek: Stítovka bílá. Jos. Vlasák: Kotrč kadeřavá. Jos. Kozlík: Houby krav. Dr Rejha: Výhrady proti růžovce. Fr. Hradil: Zvláštní srostlice. Dr Fr. Smotlacha: Pět světů moderního člověka. Dále: Jos. Jánský, Jan Hofman, Bož. Sládečková, Bř. Polák, Jan Štefl, J. Strejček, J. Hugerová, Fr. Benešovský, Věra Valentová, PhMr Smotlachová atd.

Содержание: Проф. д-р В. Махек; Старочешские названия грибов. Б. П. Васильков (Ленинград): Изучение шляпочных грибов в СССР. Боян Борзаков (София): Ядовитые грибы в Болгарии. Д-р Р. Вавра и Иар. Павлоусек: Запах грибов. Свят. Шебек: Чешские виды Тафрина. Яро Мишковский: Как собирают грибы в Раби на Шумаве. Д-р Р. Вавра: Отличительные черты Смотлаховой научной микологической школы (СНШМ) II. Предложения Чехословацкого Микологического Общества и Микологического Института.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ), Střediska pro prakt. mykologii • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

III. řada spolupracovníků Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM) čili pracovníci a referenti ČMS, MÚ, MSb (od r. 1907—1954) podle stavu v srpnu 1954. Psáno 1. X. 54.

Jos. Aišman, V. Altner, V. Anděl, Fr. Andrýsek, Jos. Antl, K. Antl, K. Antoš, Ot. Asman, Fr. Bačík, Jos. Balcar, E. Balíková, Jar. Baloun, Fr. Bakovský, K. Bambasová, Ant. Bareš, Jos. Bareš, A. Barchánková, K. Bartoň, Fr. Bartoš, V. Bartoš, M. Bartušková, A. Baudyšová, V. Bayerová, V. Beckr, Jos. Bednář, Mil. Bejčová, D. Bémová, Jos. Benadová, Fr. Beneš, R. Beneš, Lad. Beran, M. Beranová, F. Bergl, Jar. Bílek, V. Bláha, Jan Blecha, Jos. Blechová, M. Boháčková, Jos. Bohata, Ing. René Böhm, Zd. Bohuslav, MUDr Boh. Bořínek, K. Bouba, A. Brabcová, P. Brabcová, Jar. Brabenec, J. Brázda, B. Brejcha, Jar. Brodský, Jan Brož, Fr. Brožek, K. Brych, Fr. Brzica, Jar. Břehovský, Jan Březina, Eva Bubeníčková, Dr Boh. Budínský, Fr. Bukovský, Jos. Bulín, V. Burda, M. Burdová, Eva Cimrová, Ing. H. Coufal, Dr. Cmund, A. Čacký, J. Čacký, Dr. Čakert, Fr. Čapek, Ing. Rud. Časenský, Věra Čermáková, Ant. Černohorský, Dr. J. Černohorský, E. Černá, Růž. Černá, Ing. Fr. Černý, V. Černý, Zd. Černý, V. Česenek, Ing. M. Číha, Jan Dacharovský, Jiří David, J. Davídek, J. Davídková, Ant. De Georgi, J. Dejmek, J. Dlouhý, V. Dobrý, Zd. Dočkal, Rud. Doležal, Jos. Donát, Ctibor Dostálek, St. Doubrava, Drahota, B. Drahoš, A. Drahošová, K. Drtílek, St. Dudr, Fr. Duchař, Jos. Dusilová, M. Dušková, Ota Dvořák, St. Dvořák, St. Džbánek, Ferd. Egermeier, M. Englhartová, Jar. Entlich, J. Erazim, V. Erblich, Fr. Fabiánová, Jos. Fanfulík, K. Fér, Jos. Fiala, M. Fialová, Ing. Jar. Fingenland, Jos. Fišer, Jan Fladrich, Ing. Jos. Flek, Zd. Flessa, Zd. Flum, Al. Frejková, Jos. Froml, R. Fugl, Fr. Furka, Dr. Futák, Jan Fux, R. Fuxová, A. Goliáš, B. Grohmanová, Methoděj Grulich, V. Günter, Ed. Hák, M. Häcklová, H. Hamrová, Jan Hána, M. Handlová, M. Hančová, Jos. Hanyš, J. Hanzl, J. Hanzlová, B. Hartmannová, J. Havlíček, R. Havlíček, B. Havránková, Fr. Henčová, Boh. Hendrich, Jan Herber, M. Herčíková, Jos. Herrmann, Ad. Herzog, Vl. Heřman, Fr. Himmler, L. Hladík, J. Hlaváč, B. Hlaváček, A. Hledíková, Jos. Hojka, P. Höllrigl, V. Holub, Lad. Holý, A. Holzknecht, J. Horák, Magda Horáková, R. Horáková, K. Horký, R. Horyna, K. Hořic, M. Houdková, Jos. Hoznourek, Jiří Hrabánek, Jos. Hradecký, M. Hradecká, Jos. Hrdlička, V. Hromádková, Ivan Hron, R. Hron, R. Hronek, Jos. Hrubeš, M. Hubková, Jos. Hulík, Marta Huvarová, Jan Hyngar., Vl. Chadimová, K. Chmelík, O. Chobodides, Jan Chocholoušek, Jan Chovanec, Chromý, K. Chvátal, Emil Chuchler, M. Jahnová, Ing. Vlast. Jakl, K. M. Jakoubek, V. Janáková, Fr. Janeček, Ad. Janeček, Janečková, A. Janda, V. Janda, Rich. Janhub, Mil. Janík, MUDr. Ferd. Janoušek, MUDr. Janovská, A. Jaurisová, Anna Jansová, Fr. Janura, Val. Jedličková, Ivan Jegorov, Mir. Jelínek, R. Jeřábková, Vl. Jiránková, St. Jirásek, A. Jirásková, Jos. Jindra, M. Jirková, M. Jiřička, Jiřinová, Dr. L. Jiroušková, Fr. Jizba, Ot. Jodas, Jar. Josefi, K. Juda, J. Kabeláčová, M. Kabelová, J. Kalenská, MUDr. B. Kalinová, Ljuba Kalinová, M. Kamenická, Ant. Kapucián, V. Karkovský, M. Karpínková, Dr. Jar. Kastner, JUDr. Kaštovský, Jar. Kellerová, Anna Kerfurtová, Bert. Klapková, Oldř. Klicman, Jos. Klika, V. Klikar, Anna Klimentová, Dr. Jar. Kmínek, Lad. Kňákal, Dr Ing. Knespl, V. Knotek, J. Kocourek, K. Kocourek, Jar. Komínek, Jan Kondýsek, Vl. Konětopská, Jos. Konopka, Boh. Kohl, Ad. Kohout, Jan Kolbek, Ot. Kolčavová, Dr. Norb. Konečný, Em. Kopecký, J. Kopkáně, Vl. Kostelecká, Fr. Kostelenec, Josef Kostka, Josef Košťál, Jos. Kotek, Em. Kottwald, Fr. Kouba, Jan Kouba, K. Kouba, Fr. Koutek, Jan Kovář, Kovářová, Jos. Krátký, Josef Kratochvíl, M. Krauskopfová, S. Krausová, Ladislav Krčma, Ing. Frant. Krt, J. Kruliš, Jar. Krunert, M. Křečková, B. Křehlíková, Jos. Kříbek, Jan Křivánek, Frant. Kříž, Josef Kříž, Věra Křížová, František Kuba, K. Kuba, R. Kubálek, Ot. Kubátová, Jan Kubiska, B. Kubištová, Jos. Kučírek, Ing. L. Kuhn, M. Kulovaná, Dr. O. Kurz, R. Laibert, Jos. Lankaš, M. Lašťovičková, Jos. Laube, Z. Lefler, V. Leština, Lad. Limberský, M. Lipšová, St. Líska, Ant. Litochleb, B. Lochman, Fr. Lucák, Jos. Lukavec, M. Lukášková, J. Lžička, M. Lžičková, Ing. St. Macan, Jindř. Mahr, Al. Mach, Fr. Macháček, Jos. Macháček, Marc. Macháček, MUDr. Máchalová, R. Malaník, K. Málek, Fr. Malý, JUDr. Jar. Maňák, Aug. Málek, Fr. Mánek, MUDr Man, Ing. K. Mansfeld, Fr. Marhoul, K. Marián, Tom. Markus, B. Maršál, Fr. Mašek, R. Mašek, Dr. Vl. Matas, Č. V. Matějka, Julie Matějíčková, F. Maternová, J. Mathiasko, Dr. Jar. Matouš, Ing. Jar. Matoušek, J. Matoušek, Jos. Matula, Fr. Matušková, Boh. Matyáš, Jan Meisnar, M. Měkotová, Dr Meloun, Jar. Menčíková, Metal, Ot. Michálek, Jit. Michálková, Ant. Mikuláštík, Berta Mildová, Al. Milichovský, J. Mikulecký, Dal. Mikulík, Jos. Minařík, Lad. Mitlöhner, M. Mládek, J. Mládková, J. Moravec, J. Motyka, Ant. Mudra, M. Mudrochová, M. Musilová, Bož. Nacházelová, R. Nebojsová, M. Netáhlová, Ing. Boh. Nekvasil, Ing. Dr. J. Nemejc, Mich. Nenadál, Alb. Nesměráková, Mir. Neuberk, Fr. Nezmara, Fr. Niederle, J. Noha, J. Nosek, Heda Nováčková, JUC B. Novák, J. Novák, K. Novák, Anna Nováková, Bl. Nováková, J. Novotná, Ludm. Novotná, A. V. Novotný, J. Novotný, Ing. Jar. Novotný, K. Oberman, St. Obst, H. Olešnická, H. Ondrová, Jindř. Oppl, Jos. Ouředník, K. Palínek, Vl. Panuška, JUDr. Jos. Panýrek, Bedř. Papoušek, Jindř. Pastián, Jan Pašek., Old. Páta, P. Pechtlová, Jan Pěnkava, J. Perman, Jar. Peroutka, Luďa Peroutková,. M. Pešková, Ant. Pešout, Jos. Peterka, Fr. Peterlík, E. Peterlíková, Vojt. Petroš, L. Pfefferová, Lad. Pheiler, Fr. Pilař, Jan Pilný, Fr. Pissingerová, MUDr. Vlad. Plachý, Boh. Plánský, V. Platil, Eug. Plíhalová, Aug. Pluhař, M. Pohnětalová; V. Pojer, Ing. Jan Polanský, Jos. Polena, Fr. Poličenská, Boh. Pokorný, MUDr M. Poper. Jul. Posková, K. Poslušný, Jos. Pospíšil, K. Pospíšil, V. Pospíšil, A. Poul, Fr. Pour, Fr. Prachař, V. Pražák, Ed. Prchlík, Fr. Princ, Ant. Procházka, B. Procházka, Mil. Procházka, Ot. Procházka, Prokop,, Fr. Prousek, Jos. Prouza, St. Průcha, Vl. Průša, M. Přistoupilová, J. Přítel, Jan Ptáček, K. Pták, Lib. Pulcová, J. Pulcová, M. Pulcová, Fr. Raban, Jar. Radechovský, Edm. Rädisch, Em. Reichová, Jos. Remeš, V. Rejsek, Vojt. Rieger, P. Richard, Vl. Richard, Konst. Rohon, R. Rokytová, Ludm. Rosová, Jos. Roudnický, Fr. Roušek, Jos. Růžička, Jos. Rýdl, J. Rádek, Jos. Řeřicha, Vanda Řehořková, Fr. Sabáček, M. Sailerová, Vikt. Sasín, Ant. Sedlák, Jos. Sedlák, R. Schafrová, M. Schauer, L. Schauer, R. Schneiberk, Ing. Dr. Schneider, J. Schneider, Rich. Schoen-

Prof. Dr V. Machek:

Staročeská jména hub.*)

Старочешские названия грибов.

V našem národě se věnuje houbám veliká pozornost; tím se lišíme od některých národů jiných, zvláště románských i germánských. Na to právem upozorňuje prof. Smotlacha stále a stále. Můžeme však směle tvrditi, že houby se u nás těšily pozornosti již ode dávna. Důkazem toho je to, že již stará čeština měla poměrně značný počet jmen pro nejznámější druhy hub. Ta jména jsou nám zachována, a to ve veršovaných latinsko-českých slovnících, jež v době Karla IV. sestavil jistý Bartoloměj, zvaný latinsky Claretus de Solencia (= Klaret z Chlumce nad Cidlinou). Máme takové slovníky dva, totiž t. zv. Bohemář, kratší, stručnější, a t. zv. Glossář, obšírný. Bohemář obsahuje 9 jmen, ale Glossář jich má 39! Jména z Bohemáře jsou všecka opakována v Glossáři, takže není třeba se Bohemářem zabývat zvláště.

Obr. 19. Owocniki hub dorastają nieraz sędziwego wieku, jak np. Fomes marginatus na starym świerku w borze mieszanym.. — Choroš okrajový — P. (Fomes) marginatus F.. stále dorůstající na starém smrku — u nás hojný. Foto ing. Orłoś (Varš.).

Klaretova jména jsou uvedena v kapitole »De fragis et boletis« (=o jahodách a houbách), t j. v kapitole o lesních plodech; vidíme již z toho Klaretovo »praktické« hledisko. Jsou to tato jména: 1. *krapník,* asi chřapáč; 2. *hřib;* 3. *húba,* obecný název, houba; 4. *holúbka,* holubinka; 5. *muchomórka;* 6. *pýchavka;* 7. *pečárka;* 8. *ščetky* = novočes. štětky, tak lid zve nyní místy kuřátka; 9. *špičky;* 10. *lišky;* 11. *hadovky;* 12. *ryzci;* 13. *sadovky;* 14. *podbřiezka,* asi kozák březový; 15. *trše* (slovo nejasné, snad — ale je to nejisté — tvrže, místy tvrz je hřib, od tvrdý); 16. *baběnky* = babky, hřib žlutomasý; 17. *ořieš;* 18. *pestřec;* 19. *kotrč;* 20. *křemenáč;* 21. *hlívy;* 22. *kozáč* (správně asi kozák; neboť *-č* je tu jen pro rým se slovem křemenáč); 23. *mléčie,* asi souhrnné jméno pro všechny ryzce bez rozdílu; 24. *koloděj,* hřib (modrák) koloděj, 25. *smrž;* 26. *podmásĺník,* hřib žlutý; 27. *syrojed,* syrovinka; 28. *kuřátník* (psáno kuratnyk, zakončení -ník je opět asi pro rým se slovem podmáslník), asi ku-

*) Autor dožil se 8. XI. 54 šedesáti pěti let. Všichni gratulujeme. Smotlacha.

řátka; 29. *vlněnka,* ryzec kravský; 30. *žlútky* (psáno zluti), asi totéž co východočeské žlouťák, t. j. hřib strakoš; 31. *opěnka;* 32. *běl,* snad ryzec peprný; 33 *chřiešč,* snad jeden chřupavý druh holubinek; 34. *tlúšč,* nejasné; 35. *zemka?* (psáno semka), snad zkrácenina místo zemanka, což je nyní místy lidový název pečárky; 36. *lanýž;* 37. *pozemek,* spíše snad podzemek, asi nějaká houba podzemní; 38. *puš,* slovo zatím zcela nejasné; 39. *potrošek* rovněž nejasné.

Laskavý čtenář vidí, že některá jména jsou dobře známa, jiná nikoli. Domněnky o určení těchto jmen jsem uveřejnil v časopise Naše řeč (1944, r. 28, str. 117—130). U slov, jež zůstala nejasná nebo nejistá, očekáváme, že je osvětlí lidová jména nynější, dosud arci nezachycená. Latinské ekvivalenty, uvedené z Klareta, nepomáhají, protože jsou samy ještě temnější; lze míti za to, že některé z nich jsou vlastně překlady z češtiny nebo z jiného středověkého jazyka; ze starověké latiny jich pochází asi jen pět.

Vidíme tedy, že již staří Čechové znali nejméně tolik druhů a rodů, kolik jich zná průměrně vzdělaný venkovan nebo měšťák, pokud není odborným mykologem. Můžeme vlastně říci, že jich znali více. Kdopak z nás měl štěstí nalézti na př. oříš? Dnes je velevzácný, před 120 lety (za doby Krombholzovy) byl ještě dobře znám (prodával se v Praze na trhu), ale za Klareta byl asi hojný. Nebo vlněnka! Obdobné jméno je u jiných Slovanů, kdežto u nás název ten vymizel.

Klaretovy názvy byly lidové, nikoli knižní. Není třeba ho podezřívati, že by si některé byl vymyslil. V tomto směru (na rozdíl od jiných oborů, na př. od filosofie, mluvnice a p.) nebylo k tomu důvodu.

Zdá se dokonce, že Klaret ani nezachytil všechna tehdejší jména. Jistě žilo v Čechách i slovo *bedla:* neboť je starobylé, je i u jiných Slovanů, je dosud známo lidu na Unhošťsku. Dále jistě znali staří Čechové václavku, májovku a jiné houby, ale je možné, že jejich jména jsou skryta pod oněmi nejasnými.

Úhrnem řečeno, máme ze staré doby názvů hodně. Jiní Slované jich ze staré doby nemají ani zdaleka tolik. Němci jen asi tři. Z toho bohatství jmen plyne závěr, že houby již starým Čechům byly doplňkem běžných potravin.

Pozn.: Jak je čtenářům známo, sledujeme lidová jména hub od r. 1907 a zjišťujeme znovu a znovu, že jsou v každém kraji více či méně odlišná. Pouze u hub zvlášť cenných, pozoruhodných a všude rostoucích jsou lidová jména stejná. Tak tomu bylo jistě i za Klareta. Uvádí jen část houbových jmen lidových z Čech. Sm.

B. P. Vasilkov (Leningrad):

Výzkum vyšších hub SSSR (1953).

Izučenie šlapočnych gribov v SSSR II.

První vědecká botanická bádání začala v Rusku po roce 1725, kdy byla založena Ruská akademie věd. Nejvýznamnější mykologové oné doby jsou: S. P. Krašeninnikov, A. T. Bolotov, I. A. Vejnman, I. P. Borščov, P. F. Gorjuninov. Pořádaly se expedice a bádání v přírodě agariko-botanické, zakládaly se herbáře a exsikáty. Krašeninnikov popsal již tehdy 430 druhů hub.

První mykologické přednášky četl M. S. Voronin na petrohradské universitě v r. 1869/70 a na lékařských ženských kursech v r. 1873/75. Vyšly první učebnice obecné mykologie (Voronina, Lukomského, Borodina) a fytopathologie (Rozanova), první přednášky o fytopathologii (Rostovceva) se konaly v 90. letech v Moskvě. Výzkumem hub vedle výzkumu rostlin vůbec se zabývala celá řada učenců.

Zvláštní pozornost zasluhuje několik prací **F. M. Kaměnského,** profesora novorosijské university, jimiž se začíná epocha přesného studia **symbiotických vztahů mezi podhoubím a kořeny vyšších rostlin.** První práce o tom byla

Kaměnským uveřejněna v r. 1881 v »Botanische Zeitung« (Vegetationsorgane des Monotropa Hypopites L.) a druhá a třetí v r. 1882 ve franc. vědeckých žurnálech a v polských v Krakově, konečně 1883 rusky: »Materiály pro morfologii a biologii Monotropa Hypopites L. a některých jiných saprofytů«. Kaměnský jasně prokázal a vysvětlil v těchto svých publikacích existenci symbiosy. Později — v r. 1885 — pojmenoval německý fytopatholog Frank zjev spojení hyf s kořeny stromů, vznikající v důsledku symbiosy hub se stromy — mykorrhizou. Jak již prokázal Voronov v r. 1885, patří priorita tohoto objevu ruskému učenci Kaměnskému (1883) a ne Frankovi. Ale ještě předtím, v r 1856 psal známý ruský spisovatel S. T. Aksakov ve svém článku: »Poznámky myslivce o tom, jak se mají sbírat houby«, že na základě jeho pozorování »pravé (vyšší) houby musí být ve svém »vzniku« spojeny s kořeny určitých stromů«, nedovedl ovšem vysvětlit tento zjev. Lidová zkušenost znala tento zjev již od pradávna, proto též vznikly podle toho některé názvy hub: poddoubek, hřib březový, osikový a pod.

V r. 1897 napsal A. A. Jačevskij první vědecký Klíč k určování hub. Od r. 1912 se zabývají M. F. Korotkoj a I. V. Novopokrokovskij úlohou hub při vytváření lesního humusu a od .r. 1901 vzniká celá řada prací o symbiose a mykorrhize (Jelenkin, Komarov, Ivanov, Vysockij). Autoři se rozcházejí ve svých vývodech o významu, užitku a nutnosti, případně i škodlivosti, mykorrhizy. Známý ruský učenec V. R. Viliams se pak vyslovil pro užitečnost a nutnost mykorrhizy. Tato otázka se zkoumá i dnes, hlavně vzhledem k užitku a nutnosti mykorrhizy v nově zalesněných ochranných pásmech.

Od r. 1897 se objevuje řada prací o fenologii (vývojových fázích a projevech) hub. V r. 1912 se objevil článek A. F. Kakovského o škodlivosti vlivu potravy z hub při onemocnění ledvin.

Nejnovější údobí sovětské mykologie, od r. 1920, je charakterisováno bohatým vývojem mykologie na širokém základě, za podpory sovětské vlády. Byly ustáleny ruské názvy hub, byly prozkoumány a dále se prozkoumávají všechny kraje SSSR vzhledem k bohatství hub, bádá se problém mykorrhizy, provádějí se rozsáhlé výzkumy fytopathologické, fytocenologické, fenologické, ekologické, fysiologické a j.

Od r. 1920 se zabývala L. A. Lebeděvová fytopathologií makromycetů. Řídicím centrem je Botanický ústav V. L. Komarova Akad. věd v Leningradě. Později se zabývala Lebeděvová výzkumem flory vyšších hub v SSSR. Velké výzkumy hub prováděl v r. 1935—1940 R. A. Zinger. Dnes se výzkumem makromycetů zabývá hlavně L. N. Vasiljevová (Povolží, Kavkaz, Dálný Východ), M. F. Frejndling (Karelo-Finská republika), P. E. Sosin na Ukrajině, B. P. Vasilkov (Povolží, Leningradská oblast, Chibin, Přibajkalí a Zakavkazí). B. P. Vasilkov připravuje velkou »Floru vyšších hub SSSR«. Na Ukrajině pracuje částečně též M. Ja. Zěrov a ve Voroněžské oblasti V. Ja. Častuchin a na jiných místech mnoho jiných mykologů a geobotaniků (zvlášť rostlinná cenose a mykorrhiza).

Velkou podporu poskytuje při této theoretické a praktické vědecké mykologické práci Všesvazová botanická společnost, organisovaná v r. 1920 z iniciativy prof. A. A. Jačevského.

Pro nejbližší budoucnost byly uloženy sovětským mykologům tyto úkoly:

1. vydání nového klíče k určování všech vyšších hub v SSSR (a vydání exsikátů),
2. vydání nových předpisů o sběru, konservování a zužitkování jedlých hub na základě domácích ruských zkušeností,
3. vydání »Flory vyšších hub v SSSR« (připravuje B. P. Vasilkov).

Pro Mykol. sb. vyňal V. Kedyk.

Do každého dopisu a zásilky dejte čitelnou adresu s celým jménem a rokem narození.
B. Sládečková, Dr Vávra.

Bojan Borzakov (Sofia):

Jedovaté houby v Bulharsku.

Ядовитые грибы в Болгарии.

Dotýkáme se velmi důležité otázky — otrav houbami, protože se občas vyskytují (na př. nedávno se otrávila v Sofii rodina prof. Jenišovského) a většinu sběru hub v Bulharsku brání.

Na trh donášejí u nás jedlé houby, ale i tu je k nim nedůvěra pro nebezpečí otravy. Jako odborník mohu ale říci, že nebezpečí otravy u nás není tak velké, jak lid soudí, ovšem jen tehdy, když si sběratelé a kupci hub dají dobrý pozor a když se seznámí s hlavními a nebezpečnými houbami jedovatými.

Je také třeba, aby se zařídilo něco z toho, co jinde v Evropě je proti otravám houbami a houbám otravným zařízeno (illustrované publikace hub, úřed. kontrola na trzích), pak obava před otravou houbami a houbami otravnými pokiesne a houby v Bulharsku se budou mnohem více sbírat a na trzích více prodávat než dosud.

Jedovatých, otravných hub v Bulharsku není mnoho, totiž těch, které jsou nebezpečné — asi 10 druhů, z nichž třeba znát především 3 smrtelně otravné, jež jedině u nás rostou. Jsou to: muchomůrka zelená — Am. viridis, phalloides, zbělená (bílá) — Am. verna a žlutá (citronová) — Am. mappa (citrina). Vedle těchto muchomůrek — Amanita, jichž se varujeme, jsou i muchomůrky jedlé, z nichž zde uvedu jako nejchutnější muchomůrku císařskou — Amanita caesarea, jež se nazývá »bulka houba«, t. j. nevěsta.

Jedlé houby jsou chutnou náhražkou masa. (Napsáno pro Myk. sborník.)

Pozn. překladatele: Učitel Bojan Borzakov je podle sdělení spolupracovníka prof. Smotlachy Sečenova (o jeho nové knize promluvíme příště) dobrým znalcem hub, který napsal již r. 1939: »Jak se pěstují naše houby«, později »Hubná flora na Vitoši« a j. — Much. žlutou čili citronovou osvobodil prof. Sm. již r. 1913 z podezření jedovatosti, neboť zjistil, že je neškodná, jak je u nás dávno již všeobecně známo. Vl. Kedyk.

Dr R. Vávra:

Vůně hub.

Запах грибов.

Dík výzkumu Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM) jest každému houbaři známo, že mnohé houby voní příjemně, někdy i velmi silně, jindy zase zapáchají nepříjemně, až odporně. Vůně hub jest důležitým znakem při jejich určování, jest to znak chemický, ale také biologický. Kdo má špatný zrak, určuje houby podle čichu. Jest důležité, aby si každý houbař chránil smysl čichový. Někteří lidé mají špatný čich následkem kouření nebo užívání ostře páchnoucích léčiv, a je známo, že také při léčbě některých chorob, na př. chronické rýmy v lázních Luhačovicích, pacienti dočasně pozbývají čichu i chuti, když si proplachují luhačovickou vodou Eustachovu trubici.

Nápadnou a silnou vůni má májovka, Tricholoma gambosum Fr. Voní moukou. Jí podobná májovka žlutá, T. luteum, má vůni podobnou, ale odlišnou. Májovka voní někdy tak silně, že některým lidem jest tato vůně nepříjemná a dokonce se pak někdy tvrdí, že májovka je jedovatá. Komu tato silná vůně je nepříjemná, dobře udělá, když májovky před požíváním spaří. Podobnou »moučnou« vůni jako májovka má mechovka, Clitopilus prunulus Fr., která také někdy má vůni příliš silnou. Všechny čirůvky mají svou zvláštní vůni »po mouce«, t. zv. čirůvkovou, která je zejména nápadná u zelánky, Tricholoma equestre. Některé čirůvky zapáchají odporně, tak zejména T. lascivum, dále čirůvka sírožlutá, T. sulphureum a nepravá čirůvka mýdlová, T. pseudosaponaceum Hásek.

Houževnatce — Lentinus — mají zvláštní silnou vůni, která se nedá dobře popsati. Velmi známá a typicky houbová jest vůně hřibů, zejména hřibu obecného a jeho odrůd, hřibu smrkového a borového. Sm. ji označuje jako vůni základní pro jedlé houby. Hřib satan, B. Satanas, voní jako pomerančový květ, ale není radno k němu čichati, poněvadž jeho vůně — jak zjistil již Lenz i Sm. — způsobuje bolení hlavy, případně i zvracení. Hřib hořký, B. felleus, voní příjemně, ačkoliv má silně hořkou chuť. Kříšť zapáchá kysele. Pěkně voní z hřibovitých ještě klouzek sličný, B. elegans Schum., a hřib dutonohý, B. cavipes Opat., oba po jehličí modřínovém, ve kterém rostou. Z holubinek voní silně holubinka křehká, Russula fragilis P., která příjemně zapáchá po hořkých mandlích a skutečně také obsahuje amygdalin, známý lék proti kašli. Podobný zápach má také Melzerova holubinka hořkomandlová. Odporně páchne holubinka zápašná, R. foetens, což však nevadí, aby v SSSR nebyla považována za jedlou. Patrně silážováním ošklivý zápach i ostrou chuť ztrácí. Dle Vasilkova patří v SSSR do třetí kategorie (III. tř.) jedlých hub, jež se zakvašují. Z muchomůrek voní po bramborech šedivka, Amanita spissa. Muchomůrka zelená, smrtelně jedovatá, dá se podle čichu dobře rozeznati od m. citronové, A. citrina (Schff.), vonící rovněž po bramborech. Z bedel voní zejména bedla vysoká, Lepiota procera (Scop.), zvláštní vůní podobnou mouce, jako čirůvky, která při větším množství hub je některým lidem nepříjemná. Žampiony voní jako koření, zejména žampion obecný. Žampion ovčí (Psalliota arvensis (Schff.) má silnou vůni anýzovou, rovněž voní ž. krokodílí, Ps. (Ag.) crocodilinus Mur. Nepříjemně zapáchá ž. zápašný, který jest radno spařiti horkou vodou.

Některé špičky — Marasmius — voní příjemně, tak na př. špička trávní, Oreades (Bolt.), voní pěkně houbově; špička česneková zapáchá příjemně po česneku, špička cibulová po cibuli. Pavučinec voní jako telecí maso. Nápadný svou vůní je lilák stříbřitý, Inoloma argyraceum Fr., který z počátku voní ředkvičkou, po několika dnech však ošklivě a odporně zapáchá. Ze strmělek voní silně mlženka, Cl. nebularis Fr., která někdy mívá vůni až nepříjemně silnou, takže v tom případě je radno ji spařovat. Helmovky jsou celkem bez vůně, jen h. louhová, Mycena alcalina, zapáchá po louhu nebo čpavku. Helmovka čistá, M. pura, voní jako ředkvička. Ze šupinovek voní nejlépe š. obrovská, Pholiota grandis Rea, silně houbově s přídechem máty peprné. Opěnka, Ph. mutabilis Sch., voní příjemně houbově.

Z chorošů voní zejména choroš vonný, Polyporus suaveolens Pers., dále choroš sírový, který má v mládí vůni příjemně houbovou, později kyselou, pak choroš šupinatý, Pol. squamosus Huds., který voní po okurkách. Kotrč kadeřavá, Sparassis crispa, voní jako ořechy; stejnou vůni má také choroš oříš, Polyporus umbellatus Fr. Pýchavky voní příjemně moukou, z těch zejména slabě vonící pýchavka obrovská, Lycoperdon bovista, jest výborná jedlá houba. Silně a kořenitě voní pestřec obecný a dubový — Scleroderma vulgare a verrucosum. Silně kořenitou vůni má také lanýž letní, Tuber aestivum, a bělolanýž, Choiromyces meandriformis.

Praktický význam vůně hub není dosud známý. Houby patrně svým zápachem přivolávají lidi i zvěř, aby se tak po okolí rozšířily. Nepříjemný zápach hub odstraníme spařením v horké vodě.

Pozn. Dr R. Vávra, jenž dobře nevidí, má velice vyvinutý čich, což mu umožňuje určovati různé druhy hub čichem. Sm.

Výstavka hub. Na místo velkých září jových výstav zařídil letos prof. Smotlacha pro veřejnost podzimní výstavku 50—150 druhů hub v MUV !Mykologický výzkumný wstav v Praze III, Karmelitská 14).Kdo jste tam z pražských členů nebyl? 18. XI. 54 bylo tam ještě 147 druhů hub.

Pražské parky a hřbitovy za vlhkých let jsou od jara do podzimu plné jedlých hub. Prof. Sm. zkoumá je od r. 1905. Prohlédl od té doby mnohokrát všechny pražské parky a všechny pražské hřbitovy. R. 1954 rostly tu houby hlavně v červenci, v září a říjnu. Naši pražští houbaři, CMS má v Praze na 2000 členů a 30.000 přátel, nasbírají si tedy dostatek hub do kuchyně. Pavlousek, Sládečková, Dr Vávra.

JUC Jaroslav Pavlousek:

Znaky hub dle vůně.

Признаки грибов по запаху.

Ne bezvýznamným znakem — jak by se někomu snad zdálo — jest při určování hub jejich vůně. Hřibovité houby mají svou typickou vůni, podle které bychom je museli poznati i se zavřenýma očima.

Málo výraznou vůni mají holubinky — snad jen hlavně mimo holubinku révovou či slanečkovou (Russula xerampelina Fr.), páchnoucí jakoby po slanečcích, holubinku zápašnou (R. foetens P.), kysele nepříjemně páchnoucí, holubinku hořkomandlovou (R. laurocerasi Mlz.), h. osmahlou (R. adusta P.), čpící zeminou a h. smutnou (R. consobrina Fr.) zápachu smetany. — Zato ryzce mají velmi výraznou vůni. Ryzec obecný (Lactarius deliciosus L.), jedlý, velmi chutný, je cítit jako koření, ale zcela jinak než ryzec syrovinka (L. volemus Fr.), jenž mi připomíná vůni pečeně, zvláště smažený na másle. Kokosem páchne ryzec libovonný (L. glyciosmus Fr.), zvaný kokoska. Po mouce je cítit mechovka obecná (Clitopilus prunulus Scopoli).

Pěkně a výrazně většinou voní žampiony. Také strmělka anýzka (Clitocybe odora Bull.), špičky, hlavně špička česneková (Marasmius scorodonius Fr.), z plžatek plžatka vonná (Limacium agathosmum Fr.), z čirůvek čirůvka mýdlová (Tricholoma saponaceum Fr.). — Nejvýrazněji (mrtvolně) zapáchá ze všech hub hadovka smrdutá (Phallus impudicus L.), po medu řídce se vyskytující hadovka psí (Ph. caninus L.), lákající tak mouchy a j. hymz na svůj slizký klobouk; hmyz tak zároveň roznáší výtrusy houby do okolí.

A je velmi důležité, že i much. zelená (Amanita viridis Pers.), naše nejjedovatější houba, a její 2 formy (bílá a zbělená) poznají se bezpečně podle své sladké, omamné a zákeřné vůně. Tak nevoní žádná jiná houba! Tak ji poznám bezpečně vždy, i když by jiné její znaky nebyly snad vlivem různých okolností někdy dosti výrazné. Vždyť právě tuto houbu — jak bezpočtukrát připomíná prof. Dr Smotlacha — je třeba nejvíce znát a dobře umět rozpoznávat!

Pozn.: Článek Pavlouskův je velmi záslužný. SVŠM snaží se od počátku sledovati pečlivě i vůni velkých hub, neboť ta má veliký význam pro jejich biologickou cenu jakožto potraviny, pochutiny a koření do jídel. Proto jsem si vyžádal článek o chuti hub od Dr Vávry. Od r. 1907 věnoval jsem každoročně jednu přednášku vůni hub. Všichni čtenáři, kteří sledujete podrobněji vůni hub, napište redakci. SVŠM studuje pečlivě i chuť hub. Sm.

Svatopluk Šebek:

O českých druzích r. Taphrina Fr. a chorobách jimi způsobených II.

Puchrovitost (dlaškovitost) švestek (Smol. 1941, Bl. a St. 1943), způsobuje Taphrina Pruni (Fuk.) Tul. Choroba se projevuje v podobě hypertrofických protáhlých plodů, známých pod různými lidovými jmény (bouchoře, pouchry, pouchlata, babčury, dlašky, zkaženky) a těšících se velké oblibě hlavně mezi dětmi pro svou nasládlou chuť. Parasit snižuje zde produkci plodů a často je příčinou prosychání koruny napadeného stromu, částečné jeho neplodnosti a předčasné nekrosy. Výskyt choroby podporuje řada činitelů, z nichž nejzajímavější je její spojitost s vyšší vzdušnou vlhkostí. Zajímavým toho důkazem je dnešní rozšíření puchrovitosti švestek na Nymbursku, kde dříve (na př. v r. 1923 a v pozdějších letech) se objevovala epiphytoticky zvláště v zahradách (v r. 1923 napadeno 30—60% švestek); dnes, kdy vlhkost v tomto kraji značně poklesla, vyskytuje se puchrovitost již jen ojediněle, hlavně v zanedbaných

silničních alejích. Sběr, otrhávání a pálení napadených plodů, jakož i pročištění korun a zbavení jich nemocných větévek, na něž tento parasit přechází, směřuje k zastavení infekce. Z ochranných prostředků se osvědčil postřik 1% roztokem orthodinitrokresolových přípravků nebo 2% měďnatovápenná jícha. Resistenci vůči puchrovitosti vykazují některé rané odrůdy, zatím co sorty pozdní jsou k ní více náchylné.

Choroby větví. Některé druhy r. Taphrina způsobují zvláštní znetvořeniny větví, jež jsou silně rozvětvené, slabé, a vyrůstají napřímeně v husté metlicovité chomáče, podobající se — při pohledu zdola — hustě spletenému hnízdu havranů nebo cizí parasitické rostlině (na př. jmelí nebo ochmetu). Takovéto pathologické útvary se nazývají čarověníky (z něm. Hexenbösen, lid. věníky, čarodějná košťata). Větévky takových čarověníků vykazují četné listové pupeny a postrádají květních pupenů, olistění jejich je slabší, raší dříve, než listy zdravých větví, takže jsou čarověníky dobře patrny záhy z jara, než dostane strom normální olistění. Mycelium z větévek čarověníku prorůstá do listových pupenů, infikuje listy, které jsou pak bledší nebo červenavě, zkadeřené, mírně puchýřnaté nebo vráskované, a vytváří na jejich spodní straně vřecka. Po několika letech vegetace čarověníky odumírají; spolu s nimi odumírá i část větve nad nimi, čímž je přirozeně celý strom oslabován. Zhusta setkáváme se s chorobami tohoto druhu na břízách, kde jsou způsobovány několika málo druhy (ze sekce Eutaphrina Gies) kolem Taphrina Betulae (Fuck.) Joh. Tak na př. zmíněný druh je původcem čarověníků na Betula pendula Roth. (mimo naše území ještě na B. pubescens Ehrh. a B. turkestanica), jemu příbuzný druh Taphrina betulina (Rostr.) Joh. vytváří čarověníky na Betula pubescens Erth. Velmi hojná Taphrina turgida Sadeb. způsobuje čarověníky a deformace listů na Betula pendula Roth., kulovité čarověníky, často velikých rozměrů, na habrech (Carpinus betulus L.) způsobuje Taphrina Carpini Rostr. — Fytopathologicky důležité jsou však následující dva druhy Taphrina insititiae (Sad.) Joh. a Taphrina cerasi (Fuck.) Sadeb., které jsou původcem čarověníků na některých ovocninách:

Čarověník na švestkách (Smol. 1941, Bl. a St. 1943). Objevuje se na švestkách a slívách ve formě silně rozvětvených metlicovitých útvarů. Husté olistění, listy zkadeřené, vřecka se vytvářejí v dubnu—květnu. Choroba je celkem vzácná a podporuje ji mráz a nedostatek vápna v půdě. Původcem je Taphrina insititiae (Sad.) Joh.

Čarověník na třešních (Smol. 1941, Bl. a St. 1943). Objevuje se na třešních a višních; podobá se předešlému, listy jsou puchýřnaté, zlatočervené, vřecka (v podobě bílého až růžového povlaku na spodní straně listů) v dubnu—červnu. Protože tyto čarověníky oslabují napadeného jedince a jsou příčinou jeho postupné nekrosy, doporučuje se je odřezávat a pálit, rovněž tak i sbírat listy s plodným povlakem a pálit je, aby se zabránilo další infekci. Stromy, silně napadené čarověníky, nutno z pěstování vyřadit a nahradit novými zdravými exempláři.

Bedř. Kahler :

O chuti hub za sucha.

Rok 1953, hlavně druhá část léta a celý podzim, svým suchým rázem počasí velice připomínal neblahý rok 1947. Hřibovité houby úplně selhaly stejně jako ryzce, a objevoval se jen vytrvalý slizák mazlavý, klouzek sličný, nemnoho holubinek a kuřátka (Clavaria-Ramaria). U všech, zvláště u posledně jmenovaného druhu, jsem zpozoroval při kuchyňské přípravě mnohem výraznější chuť, často až peprnou. Stalo se, že manželka připravila jídlo z holubinek a stejného množství kuřátek s rýží a oblíbený jindy pokrm z těchto vychlých plodnic nebyl dobrý. Houby byly stále tvrdé a chuti až palčivé. Mumifikace jim nesvědčila. (Viz články: Miškovský, Cink, Šilhová) o mumifikaci str. 29, 30.

Jaro Miškovský:

Jak houbaří lid v Rabí na Šumavě.

600 let staré slovo »podmásník« odhaluje hluboké kořeny houbařské tradice.

Městys Rabí u Horažďovic, proslulý největší hradní zříceninou v Čechách, leží mezi vršky s háji a lesíky. Podle sdělení místní rodačky pí O. Nedělkové a její matky pí Hlavaté, sbíraly tu obě hlavně májovky, špičky, podmásníky, žampiony, ryzce řečené »*hryzce*«, václavky, zelánky a »*skřípalky*«, jak říkají v Rabí havelkám. Tyto dva druhy se upotřebují, po sloupnutí pokožky klobouku, k přípravě polévky z brambor nebo k naložení do octa. Dětem chutnaly naložené zelánky a havelky ohromně, mohly se pro ně takřka utlouci, sotva houby po naložení vychladly. Z toho vysvítá, že mladý organismus touží po biologicky hodnotném doplnění potravy houbami — proto více hub dětem.

Pod modříny rostoucí klouzky sličné — *Bol. elegans* Schum., nazývané »*verpánky*«, byly domácími lidmi opomíjeny při sběru. Paní Nedělková, poučena v Praze, zjistila před časem v Rabí na podzim, o martinském posvícení, že pod topoly na břehu Otavy rostly čirůvky topolky — *Trich. populinum* Lge., které dříve neznala a proto nesbírala. Tak se šíří vědomosti o houbách z Prahy na venkov zásluhou houbařského hnutí a jeho praporečníka Smotlachy, jenž ti sám přinesl znalost hub z rodného venkova do Prahy.

Pravé hřiby se sbírají více v hlubších lesích, 1—2 hodiny cesty od Rabí. Když rostou hřiby, jezdí na ně houbaři časně zrána na kolech, dělníci obyčejně v neděli ráno, na příklad k Boubínu, k Sušici nebo na Prácheňsko. Kolo nechají stát ve vsi u známých a vrátí se obtíženi hřiby. Ženy, jdou-li hodinu cesty na borůvky, nasbírají si tam lišek. Ze šumavských hvozdů přinášejí někteří též houby miskovitého tvaru, barvy hnědé až černé — podle popisu je to kustřebka (řasnatka) hnědá, *Peziza (Plicaria) badia* Pers., — a nakládají je do octa s jinými houbami, poněvadž jsou jedlé, ale tuhé. V letech, bohatých na houby, možno sbírat kolem Rabí podmásníky na koše. Zpravidla mají zdejší houbaři postaráno o vlastní spotřebu hub a ještě mohou rozdávat.

Dlužno podotknout, že podmásník znamená zde souhrnný lidový název pro všechny pravé klouzky (loupáky), se závojem i bez závoje, t. j. zejména klouzek (loupák) obecný a ovčí — *B. luteus* L., *granulatus* L. I plzeňský profesor Josef Lešek ve svém spisku »Jedlé houby« (Marešovy příručky, Plzeň, III. vyd. 1945) uvádí klouzek pravý (podmásník, máselník) v protikladu k méně chutnému klouzku kravskému. V literatuře přisuzuje Smotlacha jméno podmásník jen klouzku ovčímu — *B. granulatus* L., podle lidové tradice z vých. Čech (Hradecko). Houbařský lid užívá často zjednodušeného názvosloví v širším smyslu, přihlížeje k zevním znakům nebo vlastnostem hub. Z toho důvodu postupuje pokroková literatura nové doby kriticky při přejímání lidových jmen, též ze starší literatury, aby se uvarovala matení pojmů (viz Pilát: koloděj — kovář).

O slově podmásník soudí Machek, že mělo stejnou podobu již za Karla IV. (kolem 1350), povstalo z původního podmáslník (Klaret), v němž neslabičné l zaniklo, a je výsledkem velmi starého křížení tvaru máslník a podhřib. (»Naše řeč«, 1944.)

Východočeské slovo podmásník má, jak zřejmo, dodnes platnost na Šumavě, kam až sahalo panství Slavníkovců z východních a jižních Čech na sklonku prvého tisíciletí našeho letopočtu. Tak i lidová jména hub mohou otevírat průhledy do dávné minulosti národa. Houbaření je totiž prastarého původu, což zůstavilo stopy v dorozumívací řeči — upozornil jsem na to v našem časopise články, nadepsanými: »Stopy houbařského dávnověku« (1944), »Houby na úsvitě civilisace« (1947) — a znalost hub ovlivnila také tvorbu některých jmen místních i osobních. Dávný původ jazyka, který je nezadatelným, v pravém slova smyslu národním majetkem, tvoří základní poučku stalinské jazykovědy.

Dr R. Vávra:

Znaky Smotlachovy věd. školy mykologické (SVŠM) II.

A. Začátky a základy SVŠM.

1. Smotlachova vědecká škola mykologická SVŠM trvá od svých začátků již téměř 50 let. R. 1954 oslavuje jubileum své závažné II. etapy. I. Etapa: První přednášky a výstavy Sm. začínají r. 1907. Jeho studium celé mykologie a biologie. II. Založení Myk. výzk. ústavu (MÚ), bezplatné houbařské poradny a začátek společných vycházek na houby r. 1909. III. Sm. pracuje v bot. ústavu prof. Velenovského (r. 1907—1913) a uveřejňuje své první vědecké práce: Monografie českých hub hřibovitých (napsáno 1907, přepracováno 1910, vytištěno nákladem Král. č. společnosti nauk 1911), »Houby rouškaté« (napsáno 1912, vytištěno 1913 v Bayerově Botanice: Přírodopis všech tří říší, jež vyšla celá r. 1916), »Život hub«, napsáno r. 1913, znovu 1914, vytištěno 1915. Při těchto původních, mnoho zcela nového o houbách obsahujících, pracích prostudoval Smotlacha veškerou příslušnou domácí i cizí literaturu. Ovšem hlavní je tu vlastní jeho výzkum. R. 1912 a 1913 pořádá Sm. své velké výstavy hub v Praze a přednášky v technice. IV. Sm. rukuje do války, je od srpna 1914 do dubna 1916 na ruské frontě, také v Polsku, Bělorusi, Ukrajině (na Volyňsku), poznává, že tu všude rostou tytéž houby jako v Čechách, kde je dosud jen studoval. Totéž zjistil na jaře 1916 v Tyrolích, Horních Rakousích, v Salcburku a ve Vídni (Prater). R. 1916 na podzim a na jaře 1917 i na severu Čech (Č. Lípa). R. 1917 na podzim pořádá za pomoci prof. Němce 6 houbařských kursů (přednáška, výstava, vycházka) v Praze (2), v Hradci Kr., v Č. Budějovicích, v Náchodě, v Jindř. Hradci, kde všude poznává i tamní houby. V. R. 1918 v lednu se vrací z vojny do gymnasia, na universitu a na techniku. Obnovuje svůj ústav, vycházky, přednášky, výstavy. Vydává s akad. Němcem Atlas »Naše houby« (1918—19) a sám »Houby jedovaté«. R. 1919 zakládá s akad. Němcem Myk. sborník čili Časopis čs. houbařů, který vede do dneška ve XXXI. ročníku (přestávka byla za okupace). VI. R. 1921 zakládá s akad. Němcem Čs. mykol. společnost. VII. Okupace. VIII. Boj Sm. s akčníky (Havlena, Herink, Charvát, Pilát), bývalými to členy ČMS a spolupracovníky Sm., kteří chtěli se zmocnit ČMS, vytýkajíce Sm. »lidovost« jeho vědy. Oni jsou »pravá, objektivní« věda:* IX. Pětiletka ČSR (1949—1953), jež je i úspěšnou pětiletkou houbařskou (SVŠM). X. Doba dnešní.

2. Sm. první nejen v Čechách, nýbrž vůbec ve světě pořádal svoje výstavy (od r. 1907), založil Mykologickou bezplatnou poradnu (1909), svůj Mykologický výzk. ústav (svou pokusnou mykologicko-staročeskou ovocnou zahradu (1907), zjistil symbiosu hub (Makromycetes) s lesními stromy prostřednictvím ektomykorrzihy a její vliv na vytváření rodů, druhů, odrůd i forem hub. První pořádal společné vycházky na houby (1909), první uvedl vědu mykologickou do praxe (1907), do služeb a k potřebě českého lidu, tehdy většinou ještě velmi chudého. Pevný materialistický a dialektický základ SVŠM dal Sm., když přišel na Univ. Karlovu. Zde k němu přišel svými vlastními studiemi biologie. Přitom mu pomáhal svými nabádavými přednáškami prof. Vejdovský a přesnými, krajně realistickými přednáškami ak. Němec. Sm. sám prostudoval v letech 1905—1912 vedle celé biologie a mediciny i celou theoretickou a praktickou mykologii a uplatnil ji od r. 1912—1924 ve svých pracích a přednáškách, což byl dokonalý vědecký základ SVŠM. Sm. nestudoval jen ke zkouškám profesorským (přírodopis, matematika, fysika, tělocvik) a k doktorátu, nýbrž mnohokráte více ve všech oborech. Činil tak z velkého zájmu o vědy,

* Na jedinou vědeckou společnost v Č. a na M., t. j. na ČMS, uvrhl »akční výbor« (zabrali adresáře, peníze a rok hospodařili, vydávajíce letáky proti Sm.) prof. Machotka již 13. VI. 1945 (hned po osvoboz.). Ale prohráli 367:32 hlasům.

zvláště přírodní. Připomeňme si, že Sm. není jen mykolog, že má od mládí rád celou přírodu, že je nejlepším znalcem života čmeláků, o nichž dokázal, že jsou první a nejdůležitější opylovači ovocného stromoví na jaře, že studuje a pěstuje od mládí staročeské ovocné stromy (první u nás), že studoval i celou biologii člověka, kde objevil, rovněž velmi záhy (1907), jak vzniká krátko-

Obr. 20. Třepenilka svazčitá — Hypholoma fasciculare (Huds.), hořká, ale podle výzkumů prof. Sm. neškodná. Foto Jos. Francl.

zrakost u člověka a jak by se dala z většiny odstranit. Z biologie a tělesné výchovy napsal na 600, z mykologie, fytopathologie a j. daleko přes 1000 prací. Sm. první u nás bojoval úspěšně proti často naivním, směšným, někdy i tragickým *(ohřívané houby* prý jsou smrtelně jedovaté!) lidovým pověrám podporovaným a živeným obyčejně i polovědou: *prašivky*, které prašivinou, t. j. různě zbarvenými výtrusy jsou nalíčeny ďáblem na člověka, *vliv měsíce a zraku člověka na růst hub* (hříbek neroste, když ho člověk uhlídá), *periodicita hub:* houby (plodnice) rostou prý v periodách (ženských?), že *houby hořké, palčivé a zápasné jsou smrtelně jedovaté* (Sm. pokusy na sobě ukázal, že jsou neškodné), že *je třeba spařovat všechny houby chřapáčovité* (zvláště také smrže a chřapáče, což není pravda), atd. atd. Proti těmto pověrám a polovědě Sm. postavil skutečnou vědu, t. j. pravdu zkoumanou v přírodě i v laboratoři a pokusy v přírodě nebo přírodě odpovídajícími a pilným výzkumem života hub a jich užitkové ceny od gymnasia (přes 50 let!) zjistil o nich skutečné reelní pravdy a vybudoval tak skutečnou základní vědu mykologickou.

3. Mykologický výzkumný ústav (MVÚ, MÚ) založený ve svém základě již r. 1909, dává SVŠM mnoho nového, jak bylo již v části I. (v úvodním článku r. XXXI.) řečeno. Zde vznikají i práce uvedené i pro bot. ústav prof. Velenovského. Sm. pracuje na nich totiž pilně i doma. Zde vzpomeňme i jeho dlouholetého důkladného studia každého druhu (rodu) hub. Studoval houby především v přírodě a pak všude, kde to bylo možno: pokusy, laboratoř, mikroskop, vycházky, výstavy, poradna, literatura domácí i světová. Sm. zavádí tento důkladný, dlouholetý průzkum a znalost jednotlivých druhů (včetně odrůd a forem), rodů i čeledí od r. 1907. Do r. 1912 měl v ruce a prostudoval na 1800 druhů našich hub, do r. 1954 na 2400.

4. K praktickému sběru hub Sm. žádá nejen dokonalou znalost hub jedlých, které chceme sbírat, nýbrž i všech podobných a jím objevených 5 hub smrtelně

jedovatých. Aby pomohl houbařům, založil již r. 1909 bezpl. poradnu hub, která do dneška určila daleko přes 100.000 donášek a zásilek hub. R. 1954 3000!

B. Užitková hodnota hub.

5. Podle Sm. a SVŠM jsou houby dar přírody bez práce. Rostou samy. Vše ostatní vyžaduje práci. Proto je třeba hub plně využít, ve všech směrech, jak je to možno. K tomu je nutno především poznat dokonale všechnu jejich hodnotu a všechny její složky uplatnit. Houby možno nejen sbírat, pokud nám samy rostou, nýbrž je možno je i pěstovat a připěstovávat.

6. Houby jsou pro Sm. a SVŠM pochutinou, kořením, doplňkem potravin a krmivem pro domácí zvířata. Proto právě mají velkou hospodářskou cenu Sm. poznal jejich hodnotu již v mládí, kdy je sám sbíral. Poznal již tehdy jejich velikou, dosud však nevyužitou hodnotu hospodářskou pro náš lid a stát.

7. Byla tu i přirozená jeho objevitelská snaha — bohatství v houbách nevyužité využít a uplatnit. Sm. našel v houbách i jejich hodnotu biologickou pro člověka. Jsou podle něho vhodnou biologickou stravou člověka: a) jsou změnou v jeho potravinách, b) obsahují vitaminy A, B, B2, B6, D. Zde se na př. uplatňují také kvasnice, jež přicházejí v kvasných jídlech a nápojích, nebo se prodávají pro kuchyň v obchodech, c) obsahují důležité soli a stopové prvky a látky pro život člověka cenné, d) při požívání v náležité úpravě způsobují i příjemné vzruchy mysli, přispívají k lepšímu strávení potravin, proto jsou dobrou pochutinou i cenným kořením, e) působí při trávení i jako neškodný balast snadnější průchod potravin a vyměšování jejich zbytků.

8. Podle Sm. (SVŠM) působí při požívání hub libé vzruchy mysli mnoho činitelů, na př. a) vzhled houby v přírodě, po sběru i po přípravě (krásné křemenáče, hřiby, bedly, žampiony atd.), b) chuť, vůně, jíž třeba zlepšit přípravou. Zde se plně uplatňuje umění kuchařské, c) pověst hub a tradice: hřiby, žampiony, lanýže, smrže, kotrče, císařka atd., d) fakt, že jsou doplňkovou potravinou, výbornou pochutinou, kořením a doprovázejí jídla méně chutná a hodnotná a zhodnocují je. Sm. uvádí zde císařku — Am. caesarea, jež byla v císařském Římě vysoko vážena a pokládána přímo za pokrm bohů.

C. Chuť a vůně hub.

9. Houby, jak zjistil Sm. již v mládí (před r. 1905), chutnají nejen člověku, ale i zvířatům. Jsou i jejich pochoutkou. Proto věnuje Sm. studiu chuti hub velikou péči. Od r. 1909 má Sm. o chuti hub každoročně alespoň 1 přednášku, v níž přináší nová pozorování. Avšak on a s ním SVŠM věnuje stejnou pozornost i vůni hub a žádá, aby byla při popisu druhů hub vždy stanovena i jejich vůně. Je od r. 1909 toho mínění, že moderní člověk nemá svůj čich zanedbávat a že má zejména vůni hub věnovat větší pozornost, než se děje v literatuře, která má ovšem na mysli popisy hub »objektivní«, bez ohledu na jejich význam praktický, jakožto pochutiny a potraviny člověka.

10. I zvířatům domácím (vepř, koza, kráva, kachna) podle Sm. (1907) **houby chutnají,** ba mnohá z nich, když houby poznala, sama je vyhledávají. Proto doporučil Sm. houby i jako krmivo pro domácí zvířata. A příslušníci SVŠM, jak je zřejmo z Myk. sborníku, věnují této otázce velikou pozornost, sledujíce, jak zvířata domácí požírají i lesní houby. (Dokončení příště.)

Adam Kaleta (Těšín):

Z Bezručova kraje — propagace hub a jich růst r. 1953.

V r. 1953 měl jsem pouze jednu přednášku s delší diskusí o houbách, a to v PZKO, t. j. »Polski Zwiazek Kulturalno Oświatowy« a pak několik vycházek s členy tohoto Svazu do lesa za účelem praktického poznávání hub.

Učil jsem sousedy a školní mládež znát nové druhy hub, které dosud byly

u nás uznávané za prašivky. V závodě naučil jsem desítky spoluzaměstnanců na příkladech z Atlasu hub I. Dr Smotlachy a také na přinesených houbách, které jsem musel před zraky kolegů sníst, požívat houby, na které se přímo báli sáhnout rukou, poněvadž podle jejich mínění byly jedovaté. Mám chatu na horách, kterou v r. 1953 použilo bezplatně několik set lidí, většinou horníků a hutníků, pro které mám vždy přednášku o houbách, a prakticky učím je poznávat nové druhy hub. Tak na příklad občané z Karviné, Orlové, Bohumína a okolí uznávali všechny holubinky, s výjimkou namodralé, za prašivky. Dlouho mi to trvalo, než jsem je přesvědčil o opaku. Dnes si z holubinek dělají výborné polévky a řízky.

Často přicházejí na chatu sváteční houbaři, abych se jim podíval na nasbírané houby a vyřadil jim prašivky, t. j. houby nejedlé a jedovaté. Ve vlaku a na nádraží jsem často obklopen hloučkem lidí a vedeme živou diskusi na thema hub. Snažím se podle možností zlomit konservativní odpor proti požívání neznámých dosud hub, v čemž mi pomáhá nadšeně moje manželka. Sám přibírám do svého repertoáru každý rok 3 druhy dosud neznámých mi hub a po přezkoušení doporučuji je dále.

V r. 1953 rostly u nás poměrně málo houby. Nápadné bylo, že houby rostly jen do výšky tak asi 500 až 600 m. Nad tuto výšku rostly pouze částečně lišky (C. cibarius Fr.). Hlavní moje naleziště jest kolem 700 až 800 m. V minulém roce (1953) nalezl jsem tam pouze 2 kusy hřibu pravého (B. edulis Bull.). V r. 1952 na témže místě nasbíral jsem asi 70 kg hřibu pravého (za celý rok). Podotýkám, že na jaře r. 1952 ve výšce nad 600 m omrzly buky na 100% a pak pustily nový list, ale velmi řídký. Mimo toto omrznutí bylo v r. 1952 hřibů dost a rok nato (1953) vůbec nic. Myslím, že omrznutí buků mělo vliv na růst hřibů. V r. 1953 na jaře spálil mráz listy na bucích (kolem 600 m), ale jen v zátiší. Na tomto místě rostly v létě hřiby, ale jen na 30%. Jsem zvědav, zda v r. 1954 budou tam vůbec. Zjistil jsem prozatím, že prof. Sm. má pravdu, že symbiotické houby trpí a prospívají (nerostou, rostou) se svými stromy.

Návrhy ČMS (MÚ) (Odboru vědeckého, výzkumného, biologického) z posledních let pro příslušné činitele I.

Jde tu o návrhy prof. Smotlachy a jeho spolupracovníků během posledních let na příslušná místa, které sice byly z velké části příznivě přijaty, ale dosud se neprovádějí. Dnes u příležitosti jeho 70 let přináší je ČMS (MÚ) souhrnem, ovšem jen zčásti, znovu.

1. Zvýšit na všech místech k tomu příslušných, zvláště také ve školách, v ministerstvech, v osvětových besedách atd. studium a výzkum přírody. Založit za tím účelem nové ústavy. Zvláště oboru biologickému budiž věnována nová velká péče. Dosavadní ústavy a zařízení naprosto nestačí k řešení všech důležitých otázek, které se stále znovu a znovu naskytají. Při té příležitosti žádá ČMS pro sebe a svůj ústav o podporu, aby mohla pokračovat ve své vědecké, výzkumné a popularisační práci, která se dnes v ústředí děje jen silami dobrovolnými, neplacenými a často bez nutných pomůcek, což ovšem naprosto nestačí. Právě níže uvedené další návrhy odůvodňují plně její žádost.

2. Královéhradecko a Československo vůbec vysychá. To poznal a publikoval Sm. již před 30 lety a nově podal r. 1953. Vlivem překotné meliorace a regulace našich polí, luk, lesů a hlavně řek a potoků, provedené s velkým poplachem a slávou před 50—60 lety na Královéhradecku, avšak také na mnoha jiných místech v Čechách a na Moravě, se stalo že zanikly jarní povodně a že nám naše velké vody odtékají na jaře, na př. z Orlice a Labe, kvapně, plné země a humusu do Hamburku, kde každoročně přibývá z naší půdy zahrádkových kolonií. Avšak nám voda schází a ubývá jí postupně neustále. Vysychá Královéhradecko včetně Krkonoš, Orlických hor, a vysychají také jiné kraje Čech a Moravy. Náprava se musí stát urychleně ve velkém. Je nutno zachytit všemi prostředky vodu na delší dobu u nás, vysázet všude, kde je to možno, stromy, zejména také ovocné, doplnit vykácené lesy, obnovit a založit rybníky atd. Vysychání naší země je velmi zřejmé také ve výskytu a růstu hub. Přitom je nutno bránit i erosím a strží naší půdy na svazích a odplavu půdy do Hamburku. Tomu přehradou Labe před Roudnicí

3. ČMS navrhla výsběr našich hlavních hromadně rostoucích jedlých hub, jejich rychlou dopravu do měst na trhy a ke zpracování do průmyslových podniků. Jde o to, aby byly využity jakožto důležitý biologický doplněk našich potravin a ve svých zbytcích i přebytcích jako hodn. krmivo pro dom. zvířata, jehož se nedostává.

4. Dokonalý výsběr hub u nás souvisí s úplným odstraněním smrtelných otrav houbami. Zde Sm. stanovil 4 nejnebezpečnější, smrtelně jedovaté houby, zaměňované i s našimi

houbami nejběžnějšími a nejchutnějšími, proti nimž není žádné ochrany (jsou za syrova i po přípravě chutné, nijak jed neprozrazující). Jsou to much. zelená — Amanita viridis (Pers..), Am. phalloides Qu., much. zbělená — A. verna (Bull.) a much. bílá (Am. virosa Fr.). Tyto houby obsahují jed phalin, který působí hlavně rozklad krve. Otrava se projevuje pozdě. Pomoc je těžká, člověk skoro vždycky umírá. Dříve se tato muchomůrka zelená jmenovala hlíznatá, ačkoli hlízu nemá (má jen pošvu). Latinské názvy viridis = zelená, phalloides = pošvatá. Pro název „hlíznatá" není u much. zelené naprosto žádný důvod. Proti němu je i ten fakt, že vede k záměnám této smrtelně jedovaté muchomůrky za zelené, jedlé holubinky, zelánky atd. Proto Sm. zavedl název zelená, aby bylo každému ihned jasno, že nejjedovatější a nejnebezpečnější naše houba je barvy zelené a že je potřebí při sběru zelených jedlých hub dávat velký pozor, aby nenastala záměna. Ještě r. 1953 připadlo u nás 25—35 úmrtí touto houbou způsobených na konto neznalosti, že much. zelená existuje. Je potřebí, aby znalost much. zelené vzaly za svůj úkol rozšířit všechny naše školy, na vchod do lesů, kde much. zelená je hojná, dát vyhlášku s příslušným obrázkem, na trzích zavést dozor našich odborníků. R. 1953 v Mostě, kde nebyl takový dozor, prodala se na trhu much. zelená a způsobila 14 smrtelných otrav. V Lounech, kde byl dozor, byla z trhu včas odstraněna.

5. Nesmíme však zapomenout na much. zbělenou, jež je albínem much. zelené a chybně bývá nazývána podle vědeckého jména (A. verna Bull.) muchomůrkou jarní, ač u nás roste v létě a na podzim. Také ta je stejně nebezpečná, jako much. zelená, a její označení zbělená varuje před záměnou za žampiony a bílé, jedlé bedly. Totéž platí o vzácnější much. bílé, jež bývá rovněž chybně nazývána starým jménem jízlivá, což rovněž nevaruje, nýbrž přímo přivádí k záměnám s bílými, jedlými houbami. Důležité je také upozornit náš lid, že závojenka olovová se v mládí podobá mladým hříbkům a že v této podobě způsobila u nás 50 smrtelných otrav. Konečně žádá ČMS, resp. Sm., aby bylo zvlášť varováno před much. pantherovou — Am. pantherina (DC), jež způsobuje těžké otravy záměnou za růžovku — A. rubescens Pers. nebo šedivku — A. spissa Fr., jimž se často velmi podobá.

6. Sm. označil houby za biologickou součást lidské potravy. Znamenají změnu, vitaminy, zvláště též D a B komplex, znamenají stopové prvky a příjemné vzruchy. To vše je činí cennými pro každého. Sběr jejich je nejlepším tělocvikem, sportem a rekreací. Podle Sm. sběr hub prodlužuje život. Proto se hodí dobře i do škol, které kdysi byly (za Bezděka) hlavními hlasateli mykologie u nás, do Osvětových besed, ROH klubů, rekreačních středisek a zejména také do společných kuchyní, jež by samy, kde je k tomu příležitost, mohly podnikat na houby výpravy anebo mít svoje spolupracovníky v podniku, kteří by je pro podniky sbírali. Dosud se to na několika místech velmi osvědčilo. Také JZD a Státní statky měly by takto hromadně houby sbírat a přebytku užít jako krmiva.

7. Sm. zjistil, že houby zmrzlé jsou stravitelnější nežli čerstvé, a proto je doporučuje ve velkém mrazit nebo po způsobu sovětském na zimu kvasit. Stávají se stravitelnějším a chutnějšími. To je potřebí více hlásit a mražení i kvašení hub zevšeobecnit!

8. Vedle pěstování žampionu obecného, na něž Sm. dávno přinesl mnoho návrhů, a poskytl mnoho rad, doporučuje dnes pěstování bedly obecné — Lepiota procera (Scop.) a pak pěstování křemenáče topolového — B. populinus Sm., který hojně roste pod topolem stříbrným. Dnes, kdy se lesy, luka, pole, sady, parky doplňují různými stromy, bylo by dobře zavést po celé republice a zvlášť do Čech a na Moravu všeobecně topol stříbrný. Roste rychle, poskytuje vhodné, topolové dřevo, a je to strom, který od jara do zimy přináší křemenáče topolové. Několik stromů stačí zásobit celou rodinu na sezónu. Malý háj u každé větší vesnice postačil by tam všem. Dnes je u nás topol stříbrný vzácný. Bylo by potřebí v lesích a sadech zařídit jeho školky nebo jej přímo sázet z odřezků. I při boji proti suchu v našich zemích byl by i topol stříbrný dobrou zbraní. Kdo můžeš dnes, pěstuj jej! Sm. navrhl za stejnými účely sázet i osiky.

9. Na svých studijních cestách na severu a západě Evropy zjistil Sm., že je tam nejcennější houbou z běžných našich druhů liška obecná, která již za Rakouska byla od nás vyvážena hojně na západ a sever. Všeobecně se tam požívá k masu a je to jediná houba, kterou smí jíst i pravověrní židé. Proto navrhl Sm. příslušným činitelům u nás před nějakým časem, aby liška u nás byla vysbírána a buď čerstvá nebo konservovaná vyvážena do východ. Německa, kde by se velmi výhodně — proti ceně její u nás — prodala. Poněvadž akce ustala a liška se prodává u nás konservovaná poměrně velmi levně (mnohokrát levněji než v Německu, bylo by dobře její vývoz ale se zvýšenou cenou obnovit.

10. Ve své staročeské zahradě v Hradci Králové poznal Sm. již v mládí, že hniloba ovoce — monilie — je u nás starý běžný zjev, který však se dříve na našich ovocných sadech při vhodné dřívější opatrnosti nikde větší měrou neuplatňoval. Avšak v posledních 20 letech zjistil Sm., že monilie na našem ovoci téměř každoročně přibývá, což vysvětlil již mnohokráte z různých chyb při dnešním pěstování ovocných stromů. Vhodná opatření, aby šíření monilie v budoucnu se u nás zastavilo, a dosavadní její rozšíření, aby se omezilo, dosud učiněna nebyla.

11. Další návrhy, hlavně biologického odboru ČMS, týkající se zejména také pěstování námele, kde Sm. poznal již před dlouhými lety, že na žitě bujném, zdravém, roste veliký, pak pěstování některých ovocných stromů, kde ze Sm. návrhů se uplatnilo panenské jablko, odkopková švestka, a mělo by se ještě uplatnit pěstování staročeské višně velkoplodé a višně obecné. Také akci na záchranu čmeláka, který podle Sm. je prvním a velmi úsilným opylovačem ovocných stromů a keřů na jaře, jež na podnět Sm. r. 1940 slibně začala, třeba obnovit, neboť byla přerušena a čmeláků ještě více ubývá.

Josef Srb:

Elektrifikovaná voda v agrobiologii a mykologii.

Každý jenom trochu zkušený zahrádkář a pozorovatel přírody došel ke zkušenosti, že rostliny — i když jsou pravidelně zalévány vodou studniční — mají pomalý růst. Jakmile však jen trochu zaprší, nastávají hotové závody v růstu, všechno jako by okřálo a rostliny se rychle vyvíjejí, jako by dotknuty čarovným proutkem. Proto také staří zkušení zahrádkáři snaží se zachytit co nejvíce dešťové vody do svých bazénů, poněvadž rostliny zalévané dešťovou vodou lépe prospívají a dávají bohatší sklizeň. Také některá jemná semínka při zalévání studniční vodou vůbec neklíčí. Jakmile však při zalévání se přejde na zálivku s dešťovou vodou, mrtvá semínka se probouzejí k životu a čile klíčí.

Zatím co po stránce chemické mezi vodou dešťovou a pramenitou (až na minerální přimíseniny získané při filtraci v zemi) není velkého rozdílu, po stránce fysikální je patrně značný rozdíl mezi vlastnostmi vody dešťové a pramenité, a to asi jako mezi vodou obyčejnou a »vodou těžkou«, která je dnes používána jako katalysátor při štěpení atomů. Voda dešťová po dlouhé pouti vzduchem je bohatě okysličena, profiltrována, elektricky ionisována. Svou teplotou se také neliší od ovzduší. Naproti tomu voda studniční je vždy chladná a již svou teplotou nepřispívá k zdárnému vývoji rostlin.

Jsou to však chemické a fysikální vlastnosti dešťové vody, které ji činí schopnou urychlovat biologické pochody a asimilaci růstových živných látek, nebo má tato voda ještě nějaké jiné vlastnosti, které z ní činí činitele životodárného? V posledních desítiletích byl často vyslovován názor, že při bouřkách dochází v létě k přirozené chemické reakci a produkci dusíkatých látek, které voda váže. Tak prý bouřky pomáhají rolníkům bezplatně zvyšovat jejich úrodu, poněvadž při dešti půda byla obohacena o dusíkaté živiny.

Zdá se mi však, že tyto domněnky nám říkají jen půl pravdy o všech vlastnostech dešťové vody. K těmto názorům mne přivedl nedávno článek uveřejněný v kalkutském časopise »The Modern Review«. V tomto článku je referováno o pokusech Dr Nehru z indické státní služby, který vynalezl elektrokulturu, neboli elektrické pěstování rostlin, které se zakládá na využití kosmoelektromagnetické energie. Z jeho pokusů vyrostla již celá věda. Její praktické metody jsou ale tak prosté, že s nimi může pracovat skoro zadarmo každý zemědělec a pěstitel.

Elektřiny se užívá již dlouho v průmyslu, zemědělství, lékařství i v domácnosti. Její léčebný význam je všeobecně uznáván. Ve všech civilisovaných zemích jsou kliniky léčící elektřinou. Pracují však s drahými přístroji a potřebují technicky školený personál.

Přístroje Dr Nehru tvoří odhozený magnet z automobilu, jeden nebo dva kusy kaučuku ze starých pneumatik, kus starého drátěného plotu a několik železných drátků s navlečenými skleněnými korálky. Začal na rostlinách, postupně přicházel k zvířatům a nakonec zkoušel svou metodu i na lidech. Tvrdí, že ovineme-li strom u spodu do výšky 10 až 15 cm drátěnou sítí tak, aby se dotýkala kořenů, vytvoří se elektrické pole, které zachycuje radiomagnetickou energii. Strom tuto energii zachytí a pohltí a tím podněcuje a udržuje svůj růst. Energie s mízou pronikne postupně do všech tkání a nakonec se promění v rozmnožovací energii, dávající stromu nést více květů a plodů.

K tomu dále Dr Nehru doporučuje zavlažování zelektrisovanou vodou. Tuto vodu si snadno připravíme tak, že jeden konec isolovaného drátu dáme do hliněné nádoby a druhý připojíme k elektromagnetu, který roztáčíme dřevěnou klikou. Několik otoček klikou stačí na přeskočení jiskry a jedna jiskra stačí na zelektrisování vody ve velké nádobě. Tímto způsobem lze elektrifikovat nejenom vodu v nádobách, ale i v celých studních, ba i vodu v kanálech pro

závodňovací účely. Při pokusech na státním statku v Pešavaru na ovocných stromech a obilninách bylo zjištěno, že sklizeň na ovocných stromech se zvyšuje asi o 30%, úroda obilnin byla zvětšena cca o 20%.

Dává-li se dojnicím pít elektrisovaná voda a namáčí-li se do ní krmivo, lze zvýšit dojivost o 25%. Pro drůbežárny je prý elektrokultura pravým požehnáním. Dává-li se slepicím pít elektrisovaná voda, nesou více a déle. Elektrisovaná voda má prý také sterilisační účinky a působí prý léčivě při bolestech všeho druhu, nervose, nespavosti, ochrnutí a jiných chorobách.

Václ. Novák:

Houbařství a houby na Slovensku IV.

Příští den čekala nás toužebně vysněná tura do Javoriny. Nastoupili jsme cestu. Javorina leží asi 30 km na východ od Vysokých Tater. Lze se tam dostat pěknou silnicí, ale my použili autobusu. Javorina je větší vesnice, rozkládá se podél cesty v poměrně širokém údolí naproti Belanským Tatrám Úchvatný pohled na tyto hory a na druhé straně čarokrásné a hluboké lesy, s nepřeberným množstvím dřeva, kde ještě dnes žijí divoce medvědi a rysi. V jedné hospůdce, jak jsme slyšeli, bohužel jsme v ní nebyli, přivedli z lesa malého medvídka, kterého hostinský se uvolil vykrmit a pak pustit opět do lesa. Litovali jsme, že nám tato vzácná příležitost unikla. A co houby? Ano, žádná pohádka, ale skutečnost, hub v lesích nesmírné množství. Nádherné hřiby, čechratky podvinuté i černohuňaté, sluky svraskalé, muchomůrky různých druhů, spousta drobnějších hub a ještě mnoho jiných větších druhů hub. Ano, zde je pravý houbařský ráj pro houbaře i vědce mykology. Ale čas, ten krátký čas nám bránil v podrobnějším průzkumu lesa po stránce mykologické. Při návratu do našeho turistického domova ve Starém Smokovci zbývá nám jen toužebn épřání, abychom se příští rok vrátili alespoň na dva týdny do té čarokrásné Javoriny, do těch tmavých a hlubokých lesů, do středu houbařského ráje, a důkladně mykologicky prozkoumali celý ten zajímavý kraj. Podmínky pro život hub jsou v Javorině jistě ty nejlepší, jak nám četné nálezy prokázaly. Jisté je také to, že houby v této krajině nejsou hospodářsky vůbec využity, i málo sbírány. Naše člena pí. Ertlová má ve Ždiaru, vzdáleném od Javoriny několik málo kilometrů, pěknou chatu uprostřed lesů naproti Belanským Tatrám. Ona by mohla tam provésti průzkum, neboť každý rok tam jezdí na celé léto. Pomohla by položiti základ k mykologickému průzkumu tamního kraje a příští mykologové měli by pak možnost o něco se opříti.

Ke konci naší tury Slovenskem navštívili jsme Dobšinskou ľadovou jeskyni. Při prohlídce tohoto světového zázraku, čarodějných krás, ledových krápníků, některých zabarvených, celých mohutných ledových stěn a »vodopádů«, ovšem ledových, nenalezli jsme žádné houby, ani velké, ani nízké, což je pochopitelné při trvale nízké teplotě 4 stupňů pod bodem mrazu, ano i více. Poslední den navštívili jsme Slezský dóm ve Vysokých Tatrách. V nadmořské výši přes 1500 m nalezla kol. Pavlíková mezi klečí hřib strakoš, katmanku pošvatou, hřib peprný, muchomůrku královskou, lišky, různé druhy holubinek a i další různé druhy hub. V tentýž den nalezl jsem s pí. Schöpsovou nad Starým Smokovcem ve výši asi 1100—1200 m n. m. krásné kusy slizáka mazlavého, slizák růžový, hřiby: kolář, kříšť a strakoš, klouzek sličný, lišky a ještě mnoho dalších méně běžných druhů hub.

Pozdě večer odjíždíme zase do Čech. Vzpomínáme tajuplných krás, které jsme za těch 12 dnů poznali od východních Beskyd až do Javoriny. A všem nám zbývá touha po brzkém návratu do vysněného ráje, krásné Javoriny.

Osvětová beseda v Chlumci n. C. vydává ročně Kulturní kalendář. Těšíme se na další spolupráci s Vámi. (Z dopisu Sm.) Josef Veselý.

Dr F. Smotlacha:

I. Úzké vymezení symbiosy hub se stromy.

Úzkou specifičnost symbiosy některých velkých hub (Macromycetes) se stromy jsem zjistil již v r. 1907 a dávno sdělil ve svých pracích a na přednáškách. Uvedl jsem, jak kozák a křemenáč březový (B. scaber Bull. et B versipellis Fr. (Šm.) rostou se svými odrůdami a formami jen pod břízou a že se tu různě přizpůsobují, roste-li na př. bříza na vlhčinách nebo vysoko na horách a vysoko na severu, ale že nikdy nerostou pod osikou, jak se chybně domnívá Melin. Pod osikou rostou jiní příslušníci rodu (podrodu), kozák (křemenáč) Krombholzia, z nichž někteří se velice podobají kozáku březovému, ale jsou od něho biologicky zcela odlišni. Tato úzka specifikace platí i o příslušnících rodu (podrodu) loupák (závojnatý klouzek) — Boletopsis. Druhy jeho rostou pod borovicí a modřínem a pod Douglasovou jedlí (B. Tridentinus Bres.), ale vždy jen přísně pod svým stromem. Něco podobného zjistil jsem i u formy modráku: koloděj či kolář — B. luridus (Schff.). Jeho forma koloděj lipový — B. luridus var. erythroteron Bezděk, roste jen pod lipou obecnou, nikoliv však pod lipou stříbrnou. Tam jsem jej totiž nikdy nesbíral. Náš spolupracovník Rudolf Kovanda zjistil totéž a zjistil dokonce, že pod lipou obecnou lze jej pěstovat, pod stříbrnou nikoliv (viz jeho článek »Houby na hřbitově v Ďáblicích«).

II. Natura non facit saltum.

Jest staré úsloví filosofa Leibnitze (1646—1716), který si při tehdejší malé znalosti zeměkoule a vesmíru představoval vývoj všeho a zvláště života jen cestou pozvolnou. Již to byl velký úspěch tehdejší doby a vědy. Ovšem dnes již tento jednoduchý názor na způsob dění v přírodě nestačí. Vzpomeňme jen na ohromné převraty kůry naší země, na zemětřesení i dnes běžná atd. a vidíme, že převraty — revoluce byly a jsou nejen v lidské společnosti, nýbrž i na naší planetě. A tyto převraty odpovídají i také přeměnám v živé přírodě, kde vedle vývoje pozvolného, jsou nepochybně i případy skoků čili mutací, t. j. změn menších, normálních, ale velmi důležitých.

Když jsem v r. 1905 přišel na univ. Karlovu a poslouchal slavné naše biology Vejdovského a Němce, byla nám uváděna na přednáškách mutace čili jak jsem si to tehdy přeložil (vývojový skok) jako zjev všeobecně v biologii uznaný. Za jeho příklad dnešní doby byla uváděna koza bezrohá, která se náhle, t. j. mutací čili skokem objevila mezi mláďaty kozy rohaté. Avšak my všichni známe náhlé skočné přeměny, kdy se vajíčko promění v kuře nebo v klíčící rostlinu, kukla v motýla a pod. Prostě mutace je skok, náhlá změna, je způsob vývoje, plně v přírodě zjištěný. Jen jím si vysvětlíme onu ohromnou rozmanitost forem, odrůd, rodů v našem rostlinstvu a živočišstvu. Mutace v přírodě ej prostě doplněk pozvolného vývoje, stanoveného po prvé Darwinem.

Vědeckým studiem hub hřibovitých a ostatních od r. 1905 a zejména od r. 1907, jsem zjistil (po prvé na světě vůbec), že většina hřibovitých hub žije v symbiose se svými stromy, při čemž některé hřiby, které jsou nepochybně jednoduchého a vývojově staršího původu, na př. klouzky, drží se borovice, kdežto jiné vývojově mladší (křemenáče a kozáky) stromů listnatých. Jsou tu všeliké kombinace, ale ze všech vysvítá, že rody klouzků a loupáků jsou starší než ostatní houby hřibovité a že klouzky a loupáky (Boletopsis) žijí hlavně pod borovicí, která je dnes nepochybně nejstarším stromem lesním na zeměkouli. Již jsem ukázal v »Les. práci« na to, že i modřín má symbiosu se zvláštními loupáky, naprosto odlišnými od ostatních hřibovitých hub u nás rostoucích a že je patrně u nás cizího a to jižního původu.

Svým studiem symbiosy hub se stromy v lese přišel jsem již v r. 1905, ale zejména v r. 1907, na velmi zajímavý zjev, který se zdá býti mutací hřibu

v houbu lupenatou, přímo dnes v přírodě prováděnou. Již na své první velké ústřední výstavě v Praze v září r. 1912 vystavil jsem u borových větví velké hejno klouzků kravských, které jsem označil za jedlé a chutné (dříve byly pomíjeny) a s nimi současně jsem vystavil i slizák růžový — Gomphidius roseus Fr., který, jak jsem již v r. 1905, 1907 a později znovu a znovu zjistil, roste vždy a všude v souvislosti s klouzkem kravským. Podhoubí obou se všude proplétají. Proto jsem mohl v r. 1912 vystavit i srostlice obou forem Našel jsem jich několik najednou. Rostou-li v borovině klouzky kravské v hej-

Obr. 21. Hník inkoustový — Coprinus atramentarius (Bull.), houba jedlá, stravitelná, ale pije-li se při jídle alkohol, působí kopřivku. Proto pozor! Kdo jej jíte, podejte zprávu! Foto ing. Rozehnal.

nech, jsou ovšem často některá místa (růstoviště) klouzků bez slizáku růžového, ale většinou je tam dříve nebo později nalezneme. Také slizák růžový roste někdy bez klouzku. Ale uvedený fakt, že někdy rostou obě houby samostatně jeden bez druhého, je místní zvláštnost, která pravděpodobně se přímo na růstovišti vysvětlí tím, že tam scházející dvojenec vyroste dodatečně.

Již r. 1907 byla mi jasná blízká příbuznost mezi klouzkem kravským a slizákem růžovým a hledal jsem ji a částečně nalezl i mezi klouzkem podmásníkem — Boletus granulatus L. a loupákem slizkým. — Gomphidius viscidus (L.), které rovněž rostou často pohromadě, ale daleko odděleněji. Již tehdy vyslovil jsem mínění, že slizáky vyvinuly se z klouzků. A že jsou příbuzné jak těmto starým klouzkům, tak mladším loupákům (Boletopsis), jež patrně rovněž vznikly ze starých klouzků, jež mají závoj. Dle toho by borovice byla u nás strom nejstarší, modřín a smrk o něco mladší, neboť u nich právě žijí klouzky a slizáky (u smrku G. glutinosus Schff.).

Mnohem později dostala se mi do rukou kniha Gillet: »Les Bolets«, která odvozuje rovněž slizáky od klouzků, ale nikoliv z důvodů, které já jsem poznal a uvádím, nýbrž na základě výzkumu anatomického, chemického a morfologického. Gillet uvádí zde příbuznost výtrusů, příbuznost pletiva plodnice, stejné reagence chemické atd. Prostě můj názor, že slizáky, ale ovšem také loupáky, vznikly skokem ze starších klouzků a že dodnes máme toho svědectví

u klouzku kravského, z něhož se vyvíjí před našima očima skokem slizák růžový, je můj nový a původní.

Můj vědecký výzkum od r. 1905 byl a je vždycky veden literaturou, ale nejdůležitějšími jsou pro mne vědecká fakta z přírody. Dnešní velká literatura o houbách je většinou soustavné kosmopolitické opisování, přepisování a sepisování ze starších prací ve své době jistě často velmi cenných (hlavně proto, že vznikly tehdy také z pozorování v přírodě), což dnes schází v zmíněné velké mykologické literatuře, jež cíl svůj vidí v nových rodech, jménech a pod.

Obr. 22. Penízovka skvrnitá — Collybia maculata (Schw.). Jedlá, ale nahořklá. V borovině, kde na podzim roste, sbíral a kreslil A. Honz.

Uveďme jeden jediný příklad kosmopolitické polovědy. Počet hub v Čechách, Evropě a na sev. polokouli je počítán mnohými odborníky u nás i v cizině na 20—30 ba i 80.000 druhů. A myslí se také, že houby v každém kraji Evropy, Asie, Sev. Ameriky, jsou různé. Sám jsem svým studiem hub v Evropě od r. 1914—1938, Volyňskem 1915, Římem 1927, Oxfordem a Lundem počínaje a r. 1938 Moskvou a Carskoje Selem konče, bezpečně zjistil, že houby těchto velkých území jsou ve svém základě stejné a že velkých hub (Makromycetes), je u nás bezpečně jen na 2500 druhů (měl jsem v rukou jen 2400 druhů). Nepočítám sem ovšem drobné kustřebky (Pezizales) a jiné podobné druhy z hub vřeckatých. V Evropě, vzhledem k tomu, že je zde Jih, který my nemáme, může jich býti 3000. Za Sibiř bych připojil 500 a za Kanadu rovněž 500 druhů. Celkový můj odhad hub na sev. polokouli v mírném a stud. pásu činí 3000—5000 druhů. Jsou totiž velkou většinou — jak jsem se na svých cestách přesvědčil, a jak jsem již uvedl, všude stejné. Nic víc. Nesmíme ovšem počítat každou malou odrůdu za druh nebo některé, jak učinil Velenovský ve své knize s chorošem sírovým, popsav jej třikrát (mladý, střední a starý) a který z jednoho druhu učinil takto hned tři. Těch 20—30—80.000 druhů jsou jen synonyma, t. j. jiné názvy těchže druhů nebo jen odrůdy, povýšené na druhy.

V poslední době četl jsem také někde mínění, že houby hřibovité mohly vzniknout z lupenatých. To je po mém soudu krajně nesprávné a značí to nepatrné studium všech hub rouškatých. Podle mého soudu jsou hřibovité vývojově mnohem starší než lupenaté. Mám pro to mnoho důvodů, o nichž jsem již mnohokrát přednášel a psal. Uvedu jen některé: Všechny nižší (nelupenaté) rouškaté snaží se ve svých rodech a čeledích vyvíjet se v lupeny, aby rouško mělo místo. Vzpomeňme na př. na r. kotrč — Sparassis u kuřátkovitých, na rod lupeník — Lenzites u chorošovitých atd. Tento vývoj k lupenům děje se na základě celkové vývojové linie rouškatých hub, končící vrcholem: houbami čirůvkovitými — Agaricacae (Agaricales) a ještě dále bedlovitými — Lepiotales. A u hřibovitých měla by se tato celková linie obracet a jít od lupenů nazpět k trubkám? Je jasné, že je to nemožné. Sledujeme-li symbiotické hřiby s jejich stromy, vidíme zde nepochybně vývoj k houbám čirůvkovitým. Naprosto jasně je to zřejmé u slizáků — Gomphidius a čechratek — Paxillus. Pozvolný vývoj vrcholí skokem — mutací.

Soudím, že hřibovité vznikly z chorošovitých v dobách, kdy na zeměkouli již suchá země byla ve velkých rozlohách a kdy nebylo již volných a polovolných látek nadbytek, kdy prastromy (uhlí kamenné a hnědé) již bujně nerostly a kdy se ukázala potřeba v lese stromy nejen odstraňovat a humifikovat houbami parasitickými, saproparasitickými a saprofytickými, kde všude choroše hrály svou starou i dnešní velkou úlohu, nýbrž zároveň podporovat vzrůst stromů novými houbami, t. j. houbami symbiotickými. A houbám ať se při tom vede také lépe! Tuto službu nastoupily nejprve houby hřibovité a s nimi ovšem postupně i lupenaté, z nichž nejstarší jsou patrně hřibům nejvíce příbuzné, jak jsme již svrchu uvedli, slizáky, pak houby plžatkovité a ryzcovité. Postupně patrně vznikaly další a další, až konečně nejmladší muchomůrky — Amanitaceae. Tento postupný vývoj hub, provázený skoky (mutacemi), ukázaly jejich symbiotické stromy a způsob šíření se hub výtrusy.

Nakonec nutno tedy opravit Leibnitze: »Natura facit saltum!«

Резюме.

Natura non facit saltum? Да, в природе осуществляется действительно и постепенное развитие согласно с Дарвином. Мы убеждаемся об этом и у грибов, однако и у грибов существуют без сомнения также и прыжки — мутация.

Мною установлена и демонстрированна на моих выставках грибов уже с 1907 г. связь между грибницей Boletus bovinus L. и Gomphidius roseus Fr., которая приводит даже к срастанию этих двух разных грибов, как мною было показано на выставке грибов в Праге в 1912 г. Я сделал из этого выдов, что род Gomphidius возник прыжком — мутацией из весьма древних грибов губчатых (а м. б. это развитие у грибницы B. bovinus и G. roseus все еще происходит).

Я склонен думать, что подобным прыжком (saltus — мутация) возник и род Amanita из других грибов губчатых. Частые регрессивные изменения у мухоморов, когда пластинки меняются трубкообразно, могут служить подтверждением этого предположения.

b) Výzkum základní, místní a časový. Literatura. Lidová jména.

Jar. Svoboda: Houby v kraji Bratislavském 1953.

Rok 1953 nebyl v kraji Bratislavském příliš bohatý úrodou hub. Počasí poměrně suché, růst hřibů a jiných druhů slabý. V květnu a červnu rostly křemenáče v místech, kde je obyčejně nacházíme, poměrně málo. V červnu se též objevila muchomůrka růžovka pěkně vyspělá, holubinka namodralá a nazele

nalá. V červenci vyrostla v neobvyklém množství v hejnech syrovinka, krásné exempláře; dlouhá léta nepamatuji tak hojný její růst. V první polovici srpna rostl stroček v pěkných kalíšcích hromadně, ale zdejší houbaři ho málo sbírají. Koncem srpna a začátkem září jsem byl v Tatrách, kde jsem v tamních jehličnatých lesích asi v 1000 m výšce od Tatr. Polianky směrem na Horní Smokovec sbíral v tu dobu hojně rostoucí lišku obecnou. Též se objevil lošák jelení, hlava až 18 cm v průměru. U starých pařezů rostly václavky, krásně formované s tlustou nohou. Jednotlivě jsem nacházel bedlu vysokou. Po návratu do Bratislavy jsem v září v Račanských lesích sbíral modráky. V dřívějších letech je houbaři z Rače vykopávali. Považovali modráky za satana, kterého se báli. Když jsem je nosil z lesa, ztratili nedůvěru a naučili se je sbírat. V říjnu 1953 rostlo málo hub. Marně jsme čekali na ryzce a václavky. Bylo sucho. Nic nerostlo.

V. Nepokoj: **Můj sběr hub na Slovensku.**

Při čtení Mykol. sborníku č. 1—4 roč. XXX. připomněl mně článek V. Nováka »Houbařství a houby na Slovensku« můj pobyt v Liptovských Tatrách, kde jsem použil každé příležitosti k zjištění růstu hub.

První překvapení jsem zažil na Volovci 2074 m vysokém, kde člen naší výpravy hlásí nález bílých hub a zjišťuje žampion ovčí, důsledek pasení ovcí až v těchto výškách. Podle údaje pastevce jsou tyto »bílé houby« v jiných částech hor ve větším množství. Druhý den jsme si vyšli k jezeru, kde kolem cesty roste kleč. Pod klečí nalezl jsem skupinu krásných katmanek pošvatých. Pod chatou nalezl jsem dosti hub, rod muchomůrek byl zastoupen nejčastěji šedivkou a much. královskou. I růžovku jsem nalezl. Z ryzců to byl ryzec ryšavý a oranžový. Dále to byl slizák lepkavý, liška obecná a z holubinek měnlivá a brunátná. Ve vysokém starším lese nalezl jsem kováře. Jako by náhoda tomu chtěla, aby se potvrdilo, že sluka svraskalá je horskou houbou, když jsem tuto na konec výletu nalezl v borůvčí, byly to 2 pěkné plodnice. Na hřiby jsem neměl štěstí, ale setkal jsem se s mladým houbařem, který ve větší tašce nesl hřiby smrkové a kováře.

Hlavní příčinu dosti značného růstu hub přičítám dosti vlhkému počasí, jakož i množství potoků a potůčků. Při bedlivějším průzkumu jistě by se našlo i více hub.

Bř. Polák: **Čirůvka fialová (Tricholoma nudum).**

Tuto houbu jsem sbíral po prvé loňského roku koncem října v lese na Ladech u Nymburka na kraji dubového lesa ve vlhkém mechu, kde bych ji nikdy nebyl tušil. Bylo tam na prostoře asi 10 m² cca 20 mladých i krásně vyspělých plodnic a tento nález mne skutečně potěšil, protože u nás málokdo tuto výbornou houbu zná, neboť ji považují za prašivku. Vždyť i já jsem se domníval, že je to pavučinec, při zběžném pohledu na několik plodnic.

Druhé naleziště je u Bezdězu, kde jsem nalezl dne 13. listopadu 1952 ve starém dubovém lese u dálnice směr Bezděz-Okna, a to jen na jednom jediném místě, ve vysoké trávě, pod spadanými listy asi 8 krásně vyvinutých plodnic. Naložil jsem je do octa, byly výtečné a rovněž smažené ve směsi s jinými druhy hub.

Všeobecně mohu říci, že lesy u Bezdězu poskytují každému houbaři vděčné pole působnosti. Roste tam mnoho druhů hub, které pro nedokonalou znalost ani nesbírám, ač jsem přesvědčen, že většina druhů jest jedlých. Dobrý znalec hub byl by mi vítán jako společník při mých zájezdech na Bezděz a velký úlovek a krása okolí by ho odměnila v hojné míře za návštěvu tamních lesů.

Čirůvku nahloučenou — Tricholoma aggregatum (Schff.), jež podle Sm. je úzce příbuzná s čirůvkou klubčitou — Tr. conglobatum (Vitt.) našel jsem

v Třebechovicích p. Orebem na Královéhradecku 20. VII. 1954 na zahradě blízko křoví. Podle Sm. je to houba velmi chutná (I. tř.) a spíše pozdější (v červenci vyvolaly ji chladné deště), jež způsobily, že se růst hub rozejel na plné obrátky. Ing. Vladimír Štěpán.

Jak zabrániti červivosti již nasbíraných hříbků. Pozdějšímu červivění (larvami bedlobytek) mladých, časně ráno nasbíraných hříbků lze zabrániti tím, že je hned po utržení důkladně prohlédneme, nejlépe lupou nebo zvětšovacím sklem (později to často není již nic platné). A tu velmi často zjistíme hlavně na noze (zejména nahoře u trubiček), řídčeji na kloboučku (ten je tužší pokožkou a slizem před bedlobytkami, vajíčka snášejícími, chráněn, nikoliv však, je-li někde okousán plži) jednu nebo i více hromádek malých, bílých, podlouhlých vajíček, z nichž se pak záhy líhnou malé larvy, drobní »červíci«, kteří pak dravě žerou dužninu hříbků a způsobují jejich červivost. Vajíčka odstraníme a tím zachráníme plodnici hřibu před červivostí, není-li ovšem již z dřívějška larvami bedlobytek postižena. Smotlacha.

Smrtelné otravy způsobují hlavně jedovaté houby mladé. Přesvědčil jsem se o tom mnohokráte a proto buďme při sběru hub mladých, ještě plně nevyvinutých, nejvíce opatrni. Mladé plodnice hub jedovatých, na př. much. zelené, zbělené, bílé a závojenky olovové, se podobají mladým, bílým bedlám, pečárkám, holubinkám, hřibům atd. a naopak, daleko více než se sobě navzájem podobají dospělé plodnice těchto druhů.

Tak jsem zjistil, že většina smrtelných otrav závojenkou olovovou — Entoloma lividum (Bull.) děje se záměnou mladých olůvek za mladé hříbky smrkové nebo dubové (B. bulbosus Schff., reticulatus Schff.), neboť se mladým závojenkám olovovým — ještě zavinutým, že není vidět lupeny — velice podobají. A podobně vajíčko much. zelené a zbělené snadno nezkušení zamění s mladými houbami jedlými. Z historie známé otravy císařkou v císařském Římě, kde byla lahůdkou, byly pravděpodobně způsobeny neúmyslnou nebo i úmyslnou záměnou bílých »vajíček« (mladá plodnice obalená plachetkou) much. zelené nebo bílé s bílými »vajíčky« much. císařky. I dnes se tato záměna může stát na př. na Slovensku, v Maďarsku. I u nás nastala jednou smrtelná otrava bílými »vajíčky« much. zelené, jež vyhlížejí velmi sympaticky a chutnají příjemně. Smotlacha.

Lidový název pro holubinky. Na svých toulkách v okolí Kroměříže na Moravě jsem zjistila, že tamní lid říká velmi hezky houbě holubince: holoubě anebo bělonka. 3. VIII. 54. Věra Valentová.

Pokusná mykologická zahrada ČMS a MU na Kopci sv. Jana (Zámečku) v Hradci Králové měla letos v červenci velikou úrodu hub symbiotických. Rostly v habrovém a březovém háji, pod duby, lískami i lipami.

PhMr Růžena Smotlachová

Do výstavy hub ČMS poslal jsem 3 velké zásilky hub. Jako první číslo zaječní ouško — Otidea leporina (Batsch), jež podle zjištění prof. Sm. rostlo letos zač. září současně na mnoha místech v Č. a na M. a bylo proto také hojně obsazeno i na výstavě ČMS a MU v Parku kultury a oddechu Julia Fučíka v Praze.

MUDr Miroslav Man.

Sušice. 23. IX. 1954. Posílám ze zdejších lesů chřapáč-ucháč „biskupskou čepici" — Helvella, Gyromitra infula, hřib (šiškovec) šupinatý — Strobilomyces (Boletus) strobilaceus (Scop.) a řadu jiných hub a ryzec modřínový — Lactarius Porninsis Bres.

Boh. Petřík.

Bakov n. J. Posílám hvězdice pro Dra Staňka a chřapáč kadeřavý na přednášky ČMS. 27. IX. 1954. Fr. Bartoš.

Chřapáč kadeřavý a chřapáč pružný rostly v říjnu 1954 v lesích u Ml. Boleslavi místy dosti hojně. 18. X. 1954.

Dr K. Rudolf.

Kampa v Praze má odedávna své druhy hub. Bylo již v časopise sděleno, že tu každý rok na podzim roste ve spoustách na př. třepenitka slzivá, která je chutná a kterou Sm. dávno doporučuje k jídlu. Letos (1954) vyrostla tam 9. X. opět hojně, ale byla, bohužel, brzo ve velkém množství rozkopána. V. P-ůcha.

Posílám úlovek z Libverdy, krásný kus kus kotrče kadeřavé — Sparassis crispa (Wulf.) 22. IX. 1954. Ant. Mikuláštík.

„Partyzán" je les u Chomutova, kde letos v září a říjnu rostly spousty hub. Poslal jsem odtud i much. zelenou.

Čestmír Rychetský.

Do poradny (Myk. výzk. ústavu) ČMS chodily letos (1954) v říjnu hojně chřapáče kadeřavý, pružný jamkatý; ba došel i ucháč trojhrotý a biskupská čepice.
Bož. Sládečková.

Dymokury. V letošním podzimu zde houby mnoho nerostou. Letos mne zajímají zvláště třepenitka maková a strmělka křídová. Posílám je na vaši výstavu a žádám o sdělení jejich kuchyňské hodnoty.
R. Rädisch.

Pečky. Čirůvka dvojbarvá, Tricholoma bicolor Fr. Roste hojně na lukách blíže lesa. Plodnice dorůstají 20 cm v průměru. První nález 29. září 1954. Sbírá se u nás jen ojediněle.
Jan Kohout.

„Shromáždilky" říkají u nás v Bojkovicích čirůvkám nahloučeným. Na Královéhradecku se podle předsedy naší společnosti nazývají k o t r č e m i (kočičkovými). Viz obr. 24.
Dr Vurm.

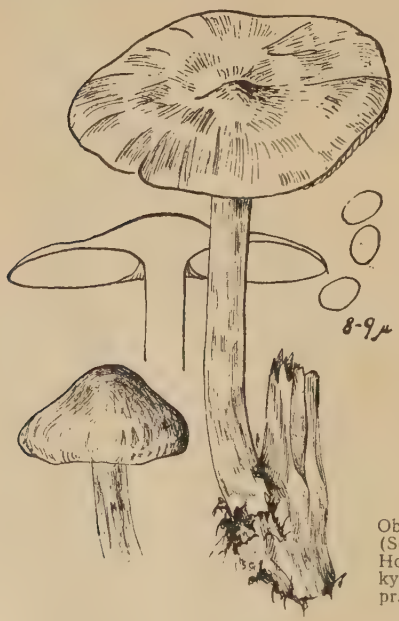
c) Část praktická. Houby člověku prospívající. Úprava hub. Konservace, průmysl a distribuce. Houby jako krmivo.

Jan J u r á n e k:

Štítovka bílá – Pluteus pellitus (Pers.).

Dne 21. VI. 1954 (předešlého dne byla bouřka) nalezl jsem na jilmovém pařezu při zdi statku č. 24 ve Sněžném 5 kusů štítovky bílé — Pluteus pellitus (Pers.) různých velikostí. Průměry kloboučků od 7 do 11 cm. Nerostly na pařezu hromadně v trsu, nýbrž jednotlivě — každá zvlášť — na řezné ploše zahnívajícího pařezu.

Popis houby: klobouk bílý, hladký, lesklý, brzy rozprostřený, starší na temeni s hnědavými šupinkami, průměr 7—11 cm. Třeň bílý, pevný, do 1 cm silný, dole trochu silnější, ne příliš dlouhý (kratší než průměr klobouku), kratší než mívá třeň štítovka jelení — Pluteus cervinus (Schff.), bez pochvy. Lupeny bílé, později zarůžovělé, velmi vysoké, od třeně odsedlé. Prach výtrusný růžový.



Obr. 23. Štítovka jelení — Pluteus cervinus (Schff.) vyrůstá rychle po dešti na pařezích. Houba jedlá, stravitelná, jako všechny štítovky. Jako doplněk ke článku našeho spolupracovníka a referenta Juránka nakreslil Ing. Mir. Smotlacha.

O mém prvním nálezu štítovky bílé v r. 1951 mám tento zápis: »Dne 10. VIII. 51 po předcházejícím dešti nalezl jsem pěknou bílou houbu. Rostla na zahnívajícím jilmovém kmenu, který ležel již dlouho uříznut ve stinném koutě na severní straně statku č. 32 ve Sněžném, mezi bodláky a kopřivami. Byla to štítovka bílá — Pluteus pellitus (Pers.). Vyrůstala ze štěrbiny odprýsknuté kůry ležícího kmene. Houba byla mladá o průměru klobouku 7 cm, s lupeny ještě bílými s nepatrným odstínem do růžova. Prach výtrusný růžový. Vyrýpl jsem ji nožem ze štěrbiny a při tom se objevilo množství malých, rezavých mravenců, kteří v nánosu pod korou měli hnízdo.

Štítovky jsou houby podeštné, pomíjivé, jedlé a někomu i chutné. Ovšem na trvalý sběr nelze s nimi počítati.

Josef Kozlík:

Houby krav.

Pojmenování některých druhů hub »kravské« neznamená ve všech případech, že by musily být dobré pro krávy, ale vyjadřuje se tím jejich podřadnost a nižší hodnota vůbec. Zaslouženě dostal své jméno hřib (klouzek) kravský — **Bol. bovinus** L. (něm. Kuhpilz). V Kasejovicích říkají mu »kravák«, protože je skutečně spásán kravami, jak vím z vlastní zkušenosti.

Když jsem v mládí pásl krávy, upozorňoval mne můj bratr, žijící nyní na Kladně: »Hele, krávy žerou kraváky!« Bylo to při pokraji borověny, kde rostly hojně klouzky kravské. Žádný neobstál před našimi kravami, sotva se k němu přiblížily. — Nejinak tomu bylo, když jsme pásli u státní silnice Kasejovice-Nepomuk, vroubené v lese modříny. Tam rostly ve spoustách loupáky čili klouzky sličné — **Bol. elegans** Schum., lidově zvané »slimáky«. Také na těchto klouzcích si krávy pochutnávaly — radost pohledět! Přitom nebyl žádný houbař zkrácen houbožravými kravami, protože lidé tehdy nestáli o sběr »kraváků« ani »slimáků«, ačkoli jsou jedlé.

Jde-li o využití hub jako bílkovinného krmiva, kteroužto otázku rozebral zde podrobně slovenský národohospodář a mykolog Július Murgaš (viz roč. 1953, str. 9—13), navrhující mimo jiné, aby se zjistila krmná hodnota hub také praktickými a kontrolními zkouškami pro určitý druh zvířat, neměla by se opomenout možnost přikrmování krav z místních zdrojů tam, kde hojně rostou jimi oblíbené klouzky a loupáky — houby krav.

Houby a ovce. Zjistil jsem, že pýchavka a bedla vysoká rostou hojně na pastvinách hnojených ovčím hnojem (pastviny kolem salaše). Buďto ovčí hnůj působí dobře na růst těchto hub aneb ovce, požírajíce trávu někde jinde, požírají zároveň výtrusy pýchavky a bedly a tyto nepoškozené dostávají se do výkalů ovcí a pak hnojením na pastviny.

Pozoroval jsem několikrát, že ovce vyrostlých bedel si nevšímá, ale mladé bedly tak asi do 10 cm ráda utrhne, poškube na cucky, rozháže, ale nepojídá. Zato ráda jí mladé hřiby pravé a zvláště kloboučky. Vyrostlé, třebas i nejzdravější, potrhá a rozhází po lese. Adam Kaleta.

Josef Vlasák:

Kotrč kadeřavá

V Kolínských Borcích jsou celé partie písčité, osázené borovicemi. Každoročně nehojně po deštích v létě a na podzim objevuje se na sluneční straně při dolejšku starých borovic, s nimiž žije v symbiose, pěkná houba velikosti až pánského klobouku, kořenné vůně a ořechové chuti — kotrč kadeřavá (Sparassis crispa Wulf.) Je velmi chutná a Dr Smotlacha ji jistě správně zařadil do třídy I. A. Sbírám ji pilně, pokud ji neznalí houbaři nevykopnou. Kotrč roste dále, i když část odkrojíme, ba možno ji celou opatrně vyjmouti a doma uložiti na talíř s vodou. Roste a možno ji na několikrát upotřebiti na různý způsob. Před upotřebením je dobře keříček řádně vodou vyprat.

Oříš — Polyporus ramosissimus (Schff.) prodává se draze na trhu hub v Gottwaldově (dříve Zlín) pod jménem »beranice«. 1 kg stál 14 Kčs. Prodává se na hromádky jako houba polévková. Vlivem dešťů roste letos (18. VII. 54) hojně jako jiné jedlé houby, na př. pečárky (žampiony) ovčí — Psalliota (Agaricus) arvensis (L). Tento žampion se u nás na trhu neprodává. Oba druhy zařadil Sm. do I. tř. chuti a jedlosti hub. Norbert Miniberger.

Holubinková lahůdka. Holubinky oloupám, vyperu, kořínek uříznu a srovnám na pánev. Dám pod ně lžíci tuku, posolím a posypu je rozetřeným česnekem. Pak je osmažím jako přírodní řízek po obou stranách. Nepodlévám je, neboť houby šťávu pustí samy. Také kořínky rozříznu a srovnám ke smažení, ty jsou zvláště chrupavé. Marie Vychodilová.

* Třeň či noha u houby někde slove »kořínek«.

V lese Přerově v Polabí, kam z Čelákovic zajíždíme na houby, našli jsme dne 5. V. 1954 soubor krásných smrží přerostlých a podneslých. »Přerov« leží proti výběžkům lesů poříčanských a sadských proti Kersku na pravém břehu Labe. Sbíral jsem tam s přítelem Václavem Srbem, který je význačným spolupracovníkem ve výzkumu hub pro ČMS a MÚ. Rudolf Mužík.

Houby ty hlavně nasbíral s. R. Mužík, který mne získal k práci výzkumné pro ČMS a MÚ. Houby sbírám rád a velice mne zajímá jejich život. Celkem jsme našli 5. a 7. V. 127 kusů smrží a 15 kusů májovek. Václav Srb.

Hříbky na roštu. 6—7 větších tvrdých hříbkových hlaviček (asi 70—80 dkg), 5 stroužků česneku, 12 dkg másla, sůl, pepř, zelená petržel a 6 topinek. Kloboučky zdravých hříbků očistíme a zbavíme spodních semenic. Česnek nakrájíme na nudličky, které zapícháme do hřibových hlaviček (kloboučků) a položíme na 10 minut do vlahého rozpuštěného másla. Potom z másla hlavičky vyjmeme a celkem asi 10 minut na rozhřátém roštu po obou stranách pečeme. Při opékání poléváme hlavičky zbylým máslem, upečené osolíme a opepříme, posypeme rozsekanou petrželí, pokládáme na horké topinky a podáváme. Úprava trvá 20 minut. J. Kutman

Krásnorůžek slizký — Calocera viscosa (Pers.) je obyčejně pomíjen, jako tuhý, gelatinosní. Jím jej v polévkách, v omáčkách a jsem s ním spokojen. Také prof. Sm. jej dávno označil jako jedlý, poživatelný. Je ovšem velmi těžko stravitelný, hůře než liška obecná. Nejlépe je jej usušit a rozemlít. Pak je chutný. Václav Obermajer

Čirůvka dvojbarvá — vyrostla koncem září a v říjnu všude, na př. na Královéhradecku a Pražsku ve spoustách. Nejlepší je jako řízek. Chutná jemně, je přiměřeně kořenná. Také nažky či fialky jsou jako řízek méně chutné, neboť mají chuť velmi kořennou. Na řízek se nehodí čirůvka mýdlová, rovněž přehojně rostoucí, vadí jí vůně po mýdle. Jsou ale houbaři, kteří mýdlovou vůni mýdlovky dobře snášejí a pro ně je čirůvka mýdlová houbou vděčnou, neboť je velmi hojná a jinak úhledná, čistá a sympatická. Kdo jíte čirůvku mýdlovou, hlaste redakci, jak jste s ní spokojení. Růžena Smotlachová.

Krásný choroš šupinatý našla jsem pod břízami spolu s čirůvkami mýdlovými, jež se podobaly i mlženkám i jedovatým závojenkám olovovým. Prozradily se hnědnutím i vůní po mýdle, která někdy houbařům není milá. Míla Paděrová.

Podloubník, kozí pysk čili hřib plstnatý — B. subtomentosus L. jedlou, velmi chutnou houbu, posílám do výstavy. Fr. Svoboda.

Opava. Houby nám tu hojně rostou. Sbírám tu jedlé třepenitky — makovou — Hypholoma capnoides Fr. a vlahomilnou — Hyph. hydrophyllum (Bull.) Jsem s nimi spokojena. 29. IX. 1954. Frant. Matušková.

Čechratka podvinutá je pro mne a mou rodinu výborná houba zvláště do octa, kde se vyrovná prvotřídním ryzcům. Velice si jí vážím. Křišť rovněž sbírám. Ondřej Ledvina.

Krásnou hlívu ústřičnou (odrůda holubí) našel jsem v Motole na pařezu třešně, celkem bylo 17 plodnic, srostlých v jeden ústřicový celek. Podle Sm. je to houba velmi chutná. 27. X. 1954. Jar. Motz.

Čechratka podvinutá roste mi na zahrádce pod břízami. Vážím si jí jako velmi vděčné houby, kterou sbírám na podoručení prof. Sm. již dlouhá léta. Výhoda je, že ji mám vždy čerstvou. Ing. K. Löbl.

Hrdějovice u Č. Budějovic. Posílám houby, které mi donesly děti do školy, především Vávrovu šupinovku obrovskou, Pholiota grandis Rea, která podle něho za vlhkého podzimu silně roste, hlavně na vrbách. Je mohutná, jedlá a chutná. Dále pak bedlu odkoralou — Lepiota excoriata Fr., kterou Sm. doporučuje jako velmi chutnou. Věra Křížová.

Hřib hořký je u nás (Krahulčí u Telče) pokládán za jedovatý. Zde roste hojně v lesích u Rásné, okres Třešť. Jaroslav Šicner.

Manětín. Posílám na podzim u nás rostoucí čirůvky pětidílné — Tricholoma quinquepartitum Fr., jimž na Rakovnicku říkají „zeláky" a stejně je cení. Prof. Smotlacha sdělil, že na Královéhradecku je zovou „otimky" a že je zde sbírají, jedí, i na trhu prodávají jako zeláky. 30. IX. 1954. Eva Zahnová.

Z Hrádku nad Nisou. Chodím do zdejších lesů ráda na houby a sbírám k jídlu i druh nový, určený prof. Smotlachou. Mám zde i svůj „klouzkový les", kde mi rostou hojně jedlé klouzky. A. Váňová.

Chřapáč jamkatý sbíral jsem 12. X. 1954 u Tuchoměřic. Podle Sm. rostl letos na podzim na mnoha místech. L. Dudzík.

d) Houby jedovaté, podezřelé. Otravy, nemoce a léky z hub. Ochrana před houbami.

Jan Hofman:

Chřapáč pružný – Helvella elastica (Bull.).

Celá houba elastická, ale křehká. Barva bledě pleťová, někdy snědší, třeň 2 až 6 cm vysoký, 2 až 10 mm tlustý, dutý, válcovitý, někdy smačklý, dole tlustší. Povrch třeně zprohýbaný, lysý, křehký. Klobouk 2—6 cm v průměru, v polovině vždy prohnutý dovnitř, takže tvoří dva laloky dolů sehnuté. Povrch hladký, tenký, často různě zprohýbaný. Rostly v trávě u potůčku mezi břízami, olšemi, smrky, borovicemi a různým křovím u vstupu do Červenokosteleckého lesa Občiny. První výskyt nálezu 8. VII. 1951. Pak vždy po dešti hojně rostly až do října. Jest to velmi dobrá, jedlá houba na smažení, zcela připomínající smrže. Pro jistotu jsem ji jako smrže spařoval před použitím, abych ji zbavil možné kyseliny helvelové.

Pozn. red. Smrže (Morchella), kačenky (Verpa) a chřapáče (Helvella) nemusí se před jídlem spářet (a nikdy se dříve nespářely), neboť kyselinu helvelovou nemají. Podezření na ně uvalili odborníci theoretičtí proto, že patří do čeledi Helvellaceae (chřapáčovité), *ač je tu společný jen název.* Kyselinu helvelovou mají snad jen 1—2—3 druhy z hub chřapáčovitých, Gyromitra venenosa Sm., ucháč jedovatý, a snad i G. esculenta (Pers.), ucháč obecný, jejž ovšem je třeba před jídlem spařovat, pokud nejsme jisti, že je neškodný. Viz můj fot. »Atlas hub« díl I. Otázka kyseliny helvelové měla by se bezpečně prozkoumat. Sm.

Jos. Jánský:

Muchomůrka zelená nebo citronová?

Čtenáři našeho časopisu jsou stále důtklivě varováni před much. zelenou. Redakce časopisu každoročně žádala houbaře, aby jí posílali jakékoli množství této nebezpečné houby k vědeckému prozkoumání. — Bylo to v září 1950. V našich lesích se jí objevilo nebývalé množství (po mém tehdejším soudu ovšem). Nasbíral jsem jí plný košík, doma pěkně srovnal do krabice a nejbližším vlakem pospíchám do Prahy a tam do Karmelitské 14. Doc. Smotlachu (byl jsem s ním před 45 lety na »učitelské« vojně, kde zařídil pro učitele, kteří tam byli na vojenském cvičení, přednášku a výstavu hub a od té doby s ním pracuji v mykologii) jsem šťastně zastihl doma a hned hlásím, co vezu. Otevru krabici, s. předseda se podívá a povídá: »Myslíš tedy, že

jsou jedovaté. Tak se podívej! « Ulomil čtvrtku klobouku a šup s ní do úst! Rozkousal a spolkl. Koukám vyjeveně. A dostalo se mně poučení: Nebyla to much. zelená, ale citronová. Svůj omyl jsem si teď vysvětlil. Po zprávě o smrtelné otravě much. zelenou býv. učitelky naší školy Tonarové, snažil jsem se stůj co stůj tuto houbu bezpečně poznati. V našich lesích, jak nyní vím, je však velmi vzácná a já neměl nikdy štěstí, abych na ni přišel. Považoval jsem tedy odrůdu much. citronové se zelenějším kloboukem ze much. zelenou, třebaže se s vyobrazením v Sm. Atlase, díl I., valně neshodovala. Ta, kterou jsem viděl na výstavě byla už seschlá, takže mně k bezpečnému poznání neposloužila.

Na konec se mně přece jen podařilo poznati tuto záludnou houbu. V létě 1951, tedy rok poté, kdy jsem byl vyveden z omylu, našel jsem několik jejích plodnic v dubovém lese u Jiren, které se přesně shodovaly s obrázkem ve Sm. Atlase, díl I. Po bedlivém prozkoumání, kdy jakýkoli omyl byl již vyloučen, zabodl jsem k nim z dálky viditelný nápis: Much. zelená, smrtelně jedovatá. Neškodnou much. citronovou však nikdy jíst asi nebudu. Není nikde psáno, že se musí jíst všecko, čím se člověk neotráví!

Nedám však dopustit na růžovku, čirůvku nahou a slizáka mazlavého. Růžovka, sama nasládlá, s bílým masem jako z tresky, smažená ve směsi s houbami hřibovitými, je pochoutkou. Rovněž i čirůvka nahá v polévce nebo smažená a slizák s václavkami v octě jsou znamenité.

Dr Boh. Rejha:

Výhrady proti růžovce a j.

V ČČSH si stěžuje Ing. L. Hlaváček na klihovitou pachuť růžovky. Nepříjemná příchuť této výtečné houby dá se vysvětlit dvěma způsoby. Jedním z nich je poukaz na neobyčejnou náchylnost růžovky k plesnivění. Za sychravého léta je někdy umění ji usušit. Druhá možnost je krátkodobé vaření, smažení nebo dušení. Mám zkušenost, že zejména při úpravě řízků, která žádá jen poměrně krátké smažení, se neosvědčují ty druhy hub, které za syrova nepříjemně chutnají. Jednou z nich je růžovka. Její chuť za syrova velmi nepříjemně doznívá, asi tak jako zelené brambory nebo nezralá rajská jablíčka. Také šedivka tak za syrova chutná. Dopřejeme-li růžovce pobýt půl hodiny v žáru, ztratí dokonale svou příchuť a je z ní jídlo výtečné chuti, lepší než ze šedivek. Hub, které zklamou při úpravě na řízky, je ovšem více. Ryzec pravý zůstane drsné chuti, ještě horší je ryzec šeredný, o málo lepší holubinka trávozelená. Čechratka podvinutá zůstane nepříjemně kyselá, čechratka černohuňatá, třepenitka cihlová, lošák bílý a jelení zůstanou přihořklé, čirůvka červenožlutá a zemní nechutné, šupinovka kostrbatá chmelově trpká, liška obecná trochu pálí (na rozdíl od hřibovitě chutné lišky pomerančové). Poměrně rychle ztrácí svou silnou palčivost hřib peprný, kdežto žlučník nelze napravit sebedelším zahříváním. (Toto píši na adresu V. Kořenského ze str. 152 ročníku 1951 ČČSH). Katmanky nemají žádnou nepříjemnou příchuť ani za syrova. Je-li krátkodobé zahřívání příčinou stesku p. Ing. Hlaváčka, nedivím se, že dává katmance přednost před růžovkou. Je to houba rozhodně výtečné chuti i při krátkodobé úpravě, jak ji zobrazuje a doporučuje RNDr Jiří Hlaváček v druhém sešitě tohoto (XXXI.) ročníku.

Závojenky olovové rostly 7. VIII. 1953 zvláště hojně v záp. části vrcholu Hradiště u Zbraslavi. Některé byly rozkopány, domněle z obavy, aby se jimi někdo neotrávil. Našly se i přepůlené neb nakrojené dužnaté plodnice, které houbař pohodil. Oklamal ho asi líbivý klobouček a podíval se jim »na zuby«. Hojně rostly tou dobou také much. zelené, asi do půli července. Řídčeji vyskytla se závojenka švestičková — Ent. prunuloides Fr. O týden později, 14. srpna, byly na Hradišti nalezeny hlavně mumifikované houby vlivem předchozích tropických veder. Jen ojediněle začínaly růsti opět much. zelené, kromě kře-

menáče osikového a březového, klouzku sličného, sluky, choroše hřebenitého a j. Jaro Miškovský

Dačice. V našem kraji byla r. 1953 otrava houbami. Celá rodina se přiotrávila a byla týden v nemocnici. Pokud jsem se mohl dovědět, tato rodina tvrdí, že snědli hřiby. Poněvadž nemám prozatím možnost do obce, kde se případ stal, zajeti, nemohu vám podati bližší hlášení. Jde patrně o otravu závojenkou olovovou, která v mládí se velice podobá hříbkům.

Fr. Procházka.

e) Všeobecná i speciální biologie. Nižší houby. Příroda. Ochrana přírody.

R. Kovanda: **Boletus chrysentereon na smrkové šišce.**

Do přednášky ČMS v pondělí 19. VII. 54 byl přinesen hřib žlutomasý — B. chrysentereon (Bull.) rostoucí ze staré smrkové šišky. Byl jsem dotázán, jak je to možné, že hřib žlutomasý jakožto houba symbiotická (některých lesních stromů) může vyrůsti jako saprofyt ze smrkové šišky. Stává se často, že některý hřib jako symbiont, ale i jiná houba symbiotická, vyroste zdánlivě jako saprofyt ze šišky. Musíme to pochopit tak, že taková symbiotická houba nevyrůstá na šišce jako saprofyt, nýbrž jako symbiont některého stromu, jehož mycelium (podhoubí) v zemi v okolí šišky napojené ektomykorrhizou na ten neb onen symbiotický strom, proroste zcela náhodně i šiškou uloženou zčásti v zemi a vytvoří na ní plodnici. Zahnívající šiška jest pro plodnici dobrým substrátem, neboť jednak udržuje v sobě vlhko a jednak má i hodně živných látek a především dusík. 24. VII. 54.

Houby na šiškách. Vysvětlení s. Kovandy je správné. Již v mládí jsem zjistil, že na šiškách rostou houby, zvláště hřib hnědý — B. badius (Fr.) nalezl jsem na šišce smrkové několikrát. Obrázek jeho je v Mykol. sborníku. Již v r. 1912 jsem zjev vysvětlil jako s. Kovanda, že podhoubí ze země pronikne — snažíc se dostati svou plodnici co nejvýše — i do povrchu země či humusu vtisklé šišky. Hřib žlutomasý — B. chrysentereon (Bull.) jsem na šišce dosud nenalezl. Je to unikát. Zato jsem nalezl kozák březový — B. scaber (Bull.) na vlhčině nahoře na hnijícím pařezu na podzim, kdy bylo chladno (v hnijícím pařezu bylo teplo) a podobně dvakrát, třikrát i hřib smrkový — B. bulbosus (Schff.) vysoko na hnijícím pařezu smrkovém nebo dubovém. Hřib smrkový i kozák březový vyrostly na pařezech v místech, kde bylo jejich stálé a úrodné růstiště — mimo pařezy plné jejich podhoubí. A pařez v oné době poskytl podhoubí uvedených hub (hřibů) právě nejlepší biotop (hlavně asi teplo). Ovšem i snaha dostati plodnici co nejvýš, aby výtrusy se mohly dostati dále do světa, tu jistě byla. Smotlacha.

J. Strejček: **Odchylný růst hřibu.**

Při sbírání hub v lesích v okolí Ústí n. L. jsem pozoroval zajímavý zjev. Jsou zde některé smrčiny, kde hřib smrkový roste opravdu hojně, ale kde také denně přejde nejméně 50 lidí. A pravděpodobně následkem tlaku při přecházení rostou zde malé smrkové hřiby ve vodorovné poloze. Dochází potom k tomu, že šesticentimetrový hříbek není vůbec na povrchu vidět a vyzdvižení jehličí jím způsobené je velmi malé a nezřetelné, takže jen při bedlivém pozorování se na tyto zakuklence přijde. Není to zjev nikterak ojedinělý a v žádném případě nešlo o uhnutí způsobené kořínkem a pod. Podle prof. Sm. děje se tak v poddajné humosní lesní půdě, kde se opravdu může uplatnit tlak chůze člověka. Ta založené hříbečky sice nepoškodí, ale podle Sm. způsobí, že rostou pak šikmo nebo vodorovně. Podle Sm. vznikají v takové půdě i srostlice hřibu smrkového.

Dr F. Smotlacha: **Svět a život v něm.**

Obé bylo předmětem mého studia — ze zájmu — od mládí a tím více od r. 1905, kdy jsem přišel na universitu do Prahy. Tehdy jsem znal tři světy: **hvězdný, pozemský, pouhým okem viditelný** (makroskopický) a **pozemský, neviditelný pouhým okem** (mikroskopický). Zajímal mne zvláště život v užším slova smyslu, kde bytost živá, především cítí. Sledoval jsem, pokud mi bylo možno, tento život ve všech těchto tří světových částech. Časem, když jsem již poznal pokročilou vědu, byl jsem nucen počet částí světa rozmnožiti na pět. Svět hvězdný jsem rozdělil na vesmírný a slunečný. Od mikroskopického oddělil jsem svět ultramikroskopický — molekulový, atomový.

Jak to vše souvisí s houbami a mykologií? Přírodopisec, který jen trochu pečlivěji se zabývá přírodou, otázkami života a zejména také otázkami světa, zjišťuje nepochybně, že vše v přírodě i ve vesmíru souvisí. Tato dialektika přírody i světa vesmírného je jasná každému přírodopisci, který vážně přírodou se zabývá. A houbař mykolog, zabývá-li se trochu více přírodou a houbami v ní, má míti na mysli všech 5 částí světa, jak jsem je uvedl. První je pro něho ovšem život hub na zemi (les, louka, pole, sad) a pěstování hub (i ve sklepě), druhý svět je v laboratořích a u mikroskopu, ale tu musí být základ ve skut. přírodě. Třetí, molekulový, ultramikroskopický je rovněž pro mykologa důležitou otázkou. Sem totiž spadá chemie hub dosud nehotová. A bez slunce, t. j. bez světu slunečního, nebylo by hub. Také měsíc působí na houby, ale ne tak jak si to lid představuje. Jeho vliv je dosud přesně neprozkoumán, neboť není nijak nápadný. SVŠM (naši vědečtí pracovníci) zabývala se touto otázkou, stejně jako pověrami hub se týkajícími a zjistila, že vliv měsíce na růst hub nelze zjistiti. A konečně vesmír. Ten je nám vzdálen, ale mykolog houbař je přece jen jeho součástí třebas velmi nepatrnou a jen na kratinký čas.

Rhytisma acerinum (Pers.) — skvrnitka černá čili javorová je každého roku běžným zjevem na listech javorů. Žáci mi přinesli listy javorové se skvrnitkou.
Jaroslav Tušla.

Posílám žádané pokusné fazole, houby nikoli. Od srpna 1953 do ledna 1954 u nás nepršelo. Je tu upřahlo. Jak bude na jaře? Porostou?
Stanislav Pěnčík.

Hřib příživný sbírám na pestřeci obecném v Hostivařském údolí Botiče.
Dr Jaromír Jermář.

Volský jazyk na kořeni dubu u Nového Bydžova jsem sbíral 28. IX. 1954. Vyrostl ze značné hloubky. Obyčejně roste na kmeni.
Pavel Láska.

Veliký, čili, jak prof. Sm. říká, gigantický hřib hořký — B. felleus Bull. posílám do výstavy z Lipinky od Uničova. 13. IX. 1954.
Karel Stencl.

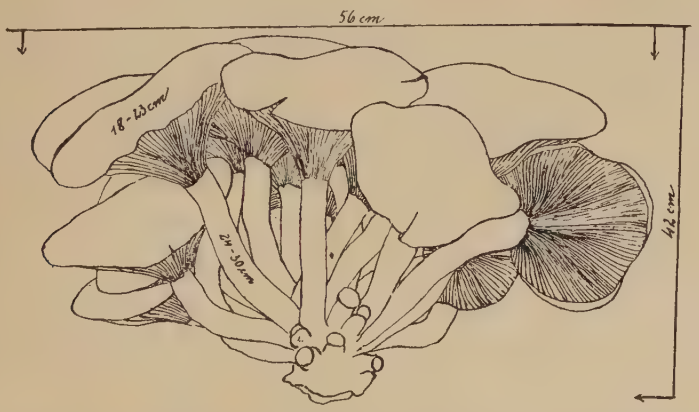
f) Zajímavosti. Referáty. Kritika.

Ing. M. Smotlacha: **Houbařský trh v Bratislavě.**

(4. a 28. 10. 1954.)

Při služebních cestách do Bratislavy neopomenu navštívit vždy kolem 7. hod. ráno trh. Na určitém místě v tržnici jsou vždy na prodej houby. V daleko větším měřítku se prodávají houby na zeleninovém trhu za býv. »ASEM«. V oba uvedené dny bylo zde možno viděti mnoho prodavaček hub s hromádkami očištěných plodnic těchto druhů: hojně václavka obecná — Armillaria mellea (Vahl.), která rostla v Čechách místy v červenci a proto na podzim až zcela pozdě, velmi hojná čirůvka nahá — Tricholoma nudum (Bull.), čir. dvojbarvá T. bicolor (Schrader), čir. zelánka (Tr. equestre L.), čir. havelka (Tr. portentosum Fr.), bedla vysoká — Lepiota procera (Scop.). Méně bylo viděti ryzce obecného — Lactarius deliciosus L., více špičku obecnou — Marasmius Oreades (Bolt.) a žampion obecný — Agaricus campester L. Pěstované žampiony lze v Bratislavě obdržeti jako v Praze. Hojně se prodává strmělka mlženka — Clitocybe nebularis (Batsch) a zajímavá, otcem dávno propagovaná strmělka přehrnutá — Cl. inversa (Scop.), nazvaná jednou pro-

davačkou »kuriatka« a jinou »křupalky«. Z hřibovitých bylo jen málo hřibu obecného (Bol. bulbosus Schff.) a hojně loupáku (klouzku) obecného — B. luteus L., který je zde nabízen vždy loupaný.



Obr. 24. Čirůvka nahloučená, jinak kdysi čirůvková, shromáždilky — Tricholoma aggregatum (Schff.), houba podzimní, hojná, jedlá, chutná, trhová. Ve velkém shluku nalezl a proto nakreslil Jos. Hoffmann. Na podzim r. 1954 rostla podle Sm. hojně.

Je jisté, že Bratislava zkonsumuje, díky tomuto tržnímu opatření, mnohem více čerstvých hub než Praha a je škoda, že vyzněly naprázdno návrhy Čs. mykol. společnosti z r. 1948—1949, aby byl v nějaké formě zachován hubný trh v Praze I. Tento trh nezásoboval jenom Pražany denně čerstvými houbami, ale od nepaměti učil znáti houby naše mykology jak dob minulých (Krombholz, Opitz, Corda), ale i Smotlachu, Velenovského, Macků atd.

Fr. Hradil:

Zvláštní srostlice.

Našel jsem zajímavé srostlice plodnic, kde z většího hřibu vyrůstá menší. Tato srostlice je však jen zdánlivá, neboť je se strany vidět, jak menší hříbek je se spodním hříbkem spojen svazky podhoubí. Toto spojení způsobilo, že obě houby jsou srostlé.

Dále jsem nalezl v těchto dnech srostlice u much. šedé a pošvatky čili katmanky tmavošedé. Malý klobouček vyrostl tu v obou případech z velkého spodního. Podle Sm. byly v polovině července 1954, kdy silně pršelo, za bujného růstu hub, srostlice plodnic dosti častým zjevem, stejně jako plodnice mimořádně velké, gigantické. Srostlice, jež jsem tehdy sbíral, vznikly podle Sm. tím, že plodnice spodní, rychle a bujně rostoucí, vzala na sebe plodnici, která byla založena na podhoubí výše. Ta pak ke spodní přirostla.

Hlídka SVŠM: Nové odběratele našeho časopisu v listopadu 1954 získali a vynikajícími pracovníky SVŠM jsou: Dr. Hanuš 4, Veselý 2, Zemlička 4, Hána 1, Matoušek 1, Vondra 2, Zvárová 3, Červený 3, Hlůza 1, Nová 3, Šantrůček 3, Skoták 1, Tesařík 1. Děkujeme.
Novák, Vávra, Smotlacha.

Dotazy: Je přiložená houba pestřec? Nalezla jsem pod duby drobné kulovité plodničky uvnitř černé. Je to pestřec, který má být podle Sm. Atlasu hub v mládí uvnitř bílý?
J. Hugerová.

Ano, je to pestřec dubový — Scleroderma verrucosum (Bull.) Ten bývá někdy drobný, ač je již dospělý a proto uvnitř černý. Nezapomínejme, že se

používá jen v malém, jako koření; ve větším množství požit, způsobuje někomu poruchy podobné otravě. Sm.

Posílám ryzec kravský a prosím o sdělení, jak je to s jeho jedovatostí, někde dosud prohlašované. Fr. Benešovský, řed. nár. školy.

Ryzec kravský či huňatý (vlnuška), po rusku volnuška - L. torminosus (Schff.), rostoucí všude pod břízami, byl pro svou palčivost pokládán za smrtelně jedovatý. Zjistil jsem pokusy jeho neškodnost v r. 1912 a r. 1919 jsem jej doporučil do octa. Můj názor a stanovisko bylo potvrzeno skutečností, že ryzec kravský je odedávna sbírán v SSSR pod jménem volnuška a zkvašován. V SSSR si jej váží a pokládají jej za lahůdku, jak jsme již vícekráte sdělili. Staročesky slul, viz vpředu článek prof. Machka, »vlněnka«. Sm.

Jan Stefl:

Z Unhoště u Kladna.

Získal jsem si důvěru mezi občany a ti se na mne obracejí s každou trochu neznámou houbou, abych jim řekl, zda je neškodná, jedlá. Těší mne, mohu-li k rozmnožení výživy nějak přispěti.. Ostatně je to lidská povinnost pomoci svými znalostmi a zkušenostmi druhým. Kdyby se tak pravidelně dělo, byl by náš život radostnější. Jaro r. 1953 ukázalo se nadobyčej teplé a příznivé pro růst hub. Proto brzy přišli lidé s ukázkami hub: Byly to žampiony (pečárky). Pečárka obecná — Agaricus campester je dosti známá houba, ale někdo si nevěří a proto se přijde přesvědčit. Je to reakce na moje důtklivé upozorňování, aby hledači hub dali pozor na houby bílé, mezi nimiž bývají ojediněle smrtelně jedovaté muchomůrky. Na polích nacházeli pracující chutnou šupinovku ranou — Pholiota candicans a brzy nato už tu byly májovky — Tricholoma gambosum a sadovky neboli podtrnky — Entoloma clypeatum. O špičkách se ani nezmiňuji, ty jsou většinou známy lidem a vyhledávány s oblibou. Vyskytly se porůznu i hřiby v doubí, většinou byly červivé, a pěkné křemeňáčky s červenými hlavičkami. Těmi se přišli mnozí pochlubit; nechyběly ani sameťáčky, menší to hříbečky, ani masovka růžovka — Aman. rubescens. To byl u nás v Unhošti začátek jara.

Marie Richtrová:

Předčasný nález bedel.

R. 1952 ke konci května stále pršelo. Po krásném, teplém začátku května přišlo počasí podzimní. Šla jsem se jednou odpoledne podívat, najdu-li v blízkém lesíku ve stráni špičky do polévky. Je to lesík většinou s akáty, jen tu a tam je mezi nimi listnatý nebo jehličnatý strom. Našla jsem v trávě hojně špiček, až pojednou jsem přišla na velký kopec bedel červenajících — Lepiota rhacodes (Vitt.). Radostně jsem je sbírala a maličké nechala stát. Asi po čtyřech dnech jsem se opět přišla podívat, a hle, vyrostly zcela normálně, pranic si z toho nedělaly, že jsem je viděla. Když jsem sbírala to množství bedel, přišel právě k tomu nějaký starý pán a velmi se divil, že ty prašivky sbírám. Ujišťovala jsem ho, že jsou to dobré houby, aby si nějakou vzal a zkusil, ale nechtěl ani slyšet Je ku podivu, jak jsou v tomto ohledu lidé konservativní. Už jsem mnohým chválila čirůvku fialovou (co máme na diplomech) — to je přece jedna z nejchutnějších hub — a přec se málokdo odhodlá ji zkusit. Na podzim, asi na začátku října, jsem zajela do Plzně. V té době na Plzeňsku začalo růst plno hub a tak jsem tam na trhu viděla mnoho hub — až se srdce smálo: hřiby, kozáky, červenohlavé křemeňáčky, klouzky, strakoše a mnoho ryzců. Podivila jsem se však, že jsem tam vůbec neviděla čirůvky fialové, ačkoli v té době určitě na Plzeňsku rostly. V Kladně na trhu se však prodávaly, jak mi sestra sdělila, a vždy prý se prodavačky odvolávaly na prof. Žofku, měly-li nějaké méně běžné houby. Já sama jsem se naučila znát čirůvku fialovou a ještě řadu jiných hub, které jsem dříve neznala, na přednáškách prof. Smotlachy na universitě Karlově na Slupi, kam jsem svého času ráda chodívala.

g) Spolupracovníci. In memoriam.

Milada Dvořáková:

Svatopluk Čech otcem naší poesie o houbách.

Náš velký básník Svatopluk Čech, narozený r. 1846 v Ostředku u Benešova, autor sociálně-revolučních básní »Lešetínský kovář«, «Písně otroka« a j., má také zásluhu, že uvedl do české poesie houby. Stalo se tak v epické básni «Dagmar« (1884), v níž ve formě pohádky obestřel kouzlem své fantasie říši hub. Za toto průkopnické naznačení cesty nové thematice může být Svatopluk Čech nazván u nás Otcem poesie o houbách.

Do pohádky, kterou královna Dagmar vypravuje svému synáčkovi, vkládá svůj žal z nešťastného manželství s dánským králem Valdemarem, jenž odejel na křižáckou výpravu a ženu ponechal jejímu osudu.

Moudrý kníže Hřib oženil svého syna Ryzce s kněžnou Holubinkou. Ryzec-bohatýr podnikne válečnou výpravu, aby se proslavil. Doprovázejí ho rytíři Oříš, Kozák, Borovík, Zampion, Klouzek a Choroš s komonstvem. V lese se strhne boj s vojskem kněžny Muchomůrky, které je však rozprášeno, třebaže bojovalo otrávenými šípy. Vítěz Ryzec odebere se k Muchomůrce královně, kterou ovívají otrokyně Čirůvka a Špička, je okouzlen její krásou a zmámen usíná jí na klíně, zatím co opuštěná Holubinka doma v zámku roní slzy. —

To je stručný obsah pohádky, jež v básnickém podání se stkví jako drahokam nevídané krásy.

Je zajímavé, že letos vyšel v ruské řeči výbor ze spisů Svatopluka Čecha, čítající 606 stránek a vydaný Státním naklad. krásné literatury v Moskvě.

G Turýnek: **Houbaření v orlických lesích.**

Uvedu část zkušeností z r. 1952, kdy houby opravdu rostly. Po suchém létě, kdy jsme marně chodili na houby, přišel na sklonku léta déšť, a tu jako zázrakem se ze země vynořila spousta nejrůznějších hub. Dešťové pršky byly vydatné po celý podzim, počasí příznivé, a tak jsme chodili na houby vytrvale. Houbařů bylo v lesích stále dost a nikdo nešel domů s prázdnou. Ti nedůvěřiví sbírali jen hřiby, křemenáče, lišky a někdy klouzky. Dotazuji se: »Proč nesbíráte též ostatní jedlé houby?« Odpověď: »Ty dobře neznáme a bojíme se, abychom se neotrávili.« Poučili jsme je o upotřebení ostatních jedlých druhů. Ženy si sdělovaly různé předpisy o kuchyňské úpravě. Nejvíce bylo receptů na smaženice, ale i na houby na kyselo upravené, též halušky, karbanátky, omáčky, polévky, houby obalované jako masové řízky, masa zadělávaná na houbách, houbové omelety a jiné. Zbývající rozkrájené se sušily, konservovaly v soli, zavařovaly do octa atd. pro zimní potřebu.

V travnaté lesní pasece rostou bedly; stojí na vysoké nožce jako rozevřené slunečníky, mladé jsou dosud uzavřené a tak si můžete vybrati. Z těch rozevřených jsou výborné obalované řízky, chuti po telecím mase. V mechu se urodilo velké množství sluky svraskalé, ty se hodí k sušení i k přípravě pokrmů. Jsou zde též hořké hřiby a málo znalý houbař se jimi napálí. Ve smrkovém mlází je velké množství ryzců; vybírám jen ty zdravé, malé i větší, a ve chvilce nesu plný koš. V borovém lese na travnaté pěšině jsou klouzky s hnědou hlavičkou. Jakou radost měla jedna žena z nálezu zdravého hřibu, vážícího ¾ kg. Jiný houbař našel 27 hřibů na jednom místě. Každý se pochlubil nějakým nálezem. Z toho vidíme, jak pestrý a bohatý (přepočteno na peníze) je přínos našich hub do domácnosti, a to vše stojí jen příjemnou procházku ve zdravém lesním prostředí.

Po uzávěrce tohoto sešitu obdrželi jsme smutnou zprávu, že náš dlouholetý spolupracovník a referent, Ing. Hynek Pittner 6. XI. 1954 zemřel. Zachováme mu všichni vřelou vzpomínku. V příštím ročníku (XXXII.) více.

Sześć odbitek fotograficznych, ze zdjęć wykonanych w Białowieży w okresie od 8. do 11. września 1954 roku, przesyła dodatkowo niżej podpisany do artykułu pt. „Bogactwo grzybów w Puszczy Białowieskiej". Warszawa, 9. X. 1954 r. M. Orłoś.

Kostelec n. Labem. Houby zde rostou ve velkém množství, zejména také čirůvka dvojbarvá, o níž promluvím na přednášce. Potřebujeme II. a III. díl Smotlachova atlasu. 18. X. 1954. Ladislav Kola.

Much. zelených 2 plné krabice pro prof. Šorma v Čs. ak. věd jsem nasbírala 2. a 10. X. 1954 v lesích u Ml. Boleslavi. Letos se opozdily. M. Fišerová.

Houbaři v lese nevěř. Ptáš-li se ho, kde rostou, pošle tě jistě na opačnou stranu. Jaroslav Špaček.

Návrh na jmenování referentem ČMS a MÚ Dr Ingrische z Č. Třebové, jehož jsem získal jako svého spolupracovníka, podal jsem 20. VIII. 1954. Dr Václav Dušánek.

h) Zprávy organisační, redakční a pod.

František Vacek:

Houby a jejich cena pro výživu člověka.

Již jako chlapec z Orlických hor zajímal jsem se o fytotherapii — léčivé bylinky, o mykologii — houby a celou živou přírodu, neboť pozorujeme-li přírodu, je to nekonečný svět, do něhož patří celý náš život a život všeho. Proto je příroda naším jediným cílem, zábavou a naším velikým štěstím.

Se zájmem pročítal a studoval jsem vždy Smotlachův Atlas hub I., z něhož jsem čerpal poučení. A vidíme, jak vědy přírodní pokročily, zvláště v oboru mykologie. Jest všeobecně známo a dokázáno, že houby obsahují mnoho důležitých látek a že jsou výživné, i když organismem zcela zužitkovány nebývají, ježto obsahují také buničinu, ale tato a kořenité látky v houbách podporují zažívání, takže v každém případě jedlé houby zaslouží si naší pozornosti. Vždyť prof. Smotlacha prohlásil dávno na svých přednáškách a ve svém článku v ČČSH r. XXX. houby přímo za biologickou stravu člověka. Houby správně připravované nepůsobí žádných obtíží při zažívání, je třeba však dbáti, aby byly vždy zdravé a čisté. S úspěchem používáme též houby sušené. Nejchutnějším druhem z výživných hub jsou, podle mého názoru, vedle hřibů, křemenáčů, loupáků — bedla jedlá, žampion, zelánky, havelky, čirůvky nahé, dvojbarvé a j. Sbíráme samozřejmě i čechratky, mladé choroše šupinaté a sírové, jež jsou lahůdkou (starší jsou nechutné).

Výbornou pomůckou při sbírání, určování a rozeznávání hub jest zmíněný Smotlachův Atlas I., který vřele doporučuji, stejně jako staré ročníky časopisu, jež jsou školou hub a obsahují mnoho velmi cenných článků.

Václav Chmelík: **Stálá výstavka hub v Jaroměři.**

V r. 1954, právě tak jako roku 1952 a 53, byly vystavovány u nás takové houby, které mají pro sběr zvláštní význam svou snadnou dosažitelností, hojností nebo svou prvotřídní hodnotou, dále jejich nejedlé dvojníky a ovšem i houby jedovaté. Všeobecně známé hřibovité houby a lišky, které jedině přicházejí na zdejší trh, nebyly vystavovány. Některé houby byly ve výstavce několikrát obnovovány podle toho, kdy rostly. Dík pomoci zkušených mykologů odbočky v Jaroměři podařilo se mi i v r. 1953, chudém na houby, dáti na výstavku do konce listopadu 74 druhů hub. Nejchudším měsícem bylo září, nejbohatším červenec. Z jedovatých hub budil pozornost hřib satan, vážící $2^1/_2$ kg, a vláknice červenající (Godeyova), o níž obšírné pojednání obsahuje Smotlachův Atlas hub I.

Pahřib hřibovitý (hřibáky, vrzavky)) — Phlegmatium varium Fr. používáme na smaženici a velice nám chutná. Chodíme na ně do mykologické oblasti prof. Smotlachy u Vysoké n. L. Frant. Zákravský

Myk. sborník nabývá neustále obliby (je více objednáván) v cizině, zvláště v SSSR, Polsku, Bulharsku a v Maďarsku. V poslední době usiluje Senckenbergische Naturforschende Gesellschaft. Frankfurt a. M., o zaslání MSb (mezinárodní výměna). Dostali jsme od ní a její knihovny celkem 5 dopisů v tomto směru. Již dříve si vyžádala zasílání dvou exemplářů Akademija nauk SSSR, Moskva. Fr. Vacek.

baum, K. Schuster, Al. Sládek, Vl. Skalický, Jindř. Sklenář, Jan Skopalík, Mg. F. Skružný, Mil. Slavíček, V. Slavíček, J. Slezák, R. Slezáková, Zd. Smetana, M. Smolek, K. Snopek, F. Sobíšek, Jos. Sobota, K. Sobotka, Lad. Souček, K. Srb, Jan Straňák, M. Střítеská, Jar. Stuchl, Lad. Stuchl, K. Sudek, Fr. Svoboda, J. Svobodová, B. Sychra, K. Šaloun, K. Šanda, Jos. Šenkýř, Boh. Šesták, R. Šimek, St. Šimáček, Vl. Šimáček, Fr. Šiman, Jiř. Šimáně, Zd. Šimák, Ant. Škarka, Ant. Škrouhlík, Ing. Jos. Škrt, Jar. Šmíd, Ot. Šmídová, R. Šmous, M. Šonská, Jan Špaček, Em. Špačková, E. Štamberk, Jos. Štěbeták, Aug. Štefek, Ant. Štembera, Zd. Štěpánek, Jiří Štifter, Dr. Jos. Štolba, K. Štolba, M. Šulcová, Lud. Šulová, Jos. Šwarz, Ant. Švec, F. A. Švecová, Fr. Švecová, Ot. Švěda, K. Švejda, Blaž. Šviglerová, Jar. Talášek, prof. Ing. Dr. V. Tesař, J. Tesařík, V. Těšitel, Ferd. Thomas, Jan Tichý, R. Tobiášková, Al. Tošnar, Jar. Toužimský, Jos. Trávníček, Trčková, Boh. Trnka, V. Trnka, Vavř. Tröster, Tomáš Truchlý, M. Tvrdá, Jar. Tvrdý, Růž. Uherková, Ing. J. Uchytil, Jan Ulrych, Ing. Jar. Vacík, K. Václavík, Jul. Vácová, Bož. Valachová, Jos. Vácha, V. Válek, E. Valenta, Jos. Valenta, V. Valenta, Ján Vanek, A. Váňová, J. Vašut, M. Veberová, Fr. Vedral, V. Vejdělek, J. Velkoborský, Jar. Vendl, Jar. Veselá, V. Veselý, MUDr Jar. Veselovský, Anna Vinohradová, Vl. Vitoch, J. Vlach, Ruž. Vlčková, Ludm. Vlíková, Lud. Vojnar, E. Vojkovský, Jan Vojtěch, B. Vojtík, Jos. Vondrušek, B. Vondrýs, Dana Vorlová, Em. Vosáhlo, Mil. Vrba, R. Vyslyšel, J. Wolf, Jos. Wurm, M. Zadražilová, Leop. Záhora, Jiří Zach, Vl. Zacha, Cel. Zajíček, K. Zahradník, MUDr. Bohd. Zarzycki, JUDr. Fr. Zavadil, Jos. Závora, K. Zelenka, Al. Zeman, J. Zeman, K. Zeman, Mir. Zeman, Arn. Zemánek, Fr. Zikán, E. Zima, K. Zima, Mil. Zimová, Lad. Zítek,, Jos. Zupper, Ad. Zich, J. Zikmund, Ot. Zuran, Fr. Žďára, Jos. Žídek, Dr. Fr. Žilka. — Hlas se, kdo jsi nebyl uveden, nebo se jménem nesprávným, s tiskovou chybou a pod. Odbočky, kroužky, školy, referenti, hlaste své spolupracovníky v houbách do IV. (V.) řady. Všichni pište prof. Sm.

Čím se vyznačují členové (stoupenci) SVŠM? Pilná, nadšená, dobrovolná práce (spolupráce) podle možností časových, zdravotních, finančních, předběžného vzdělání atd. Jsou pilní (pokud mají možnost) ve sběru a výzkumu hub. Píší, propagují houby, sjednávají odběratele, členy, návštěvníky přednášek, tvoří kroužky, odbočky, posílají zprávy, zvláštní houby, kresby, foto, lid. jména a recepty na úpravu hub, podporují ČMS, MU a MSb, pokud mohou i finančně. Tvoří příkladný kolektiv. Mají vzory v našich vynikajících pracovnících vysokoškolských: Baudyš, Macků, Machek, Němec, Obenberger, ve velké řadě dalších spolupracovníků, a zejména ve Smotlachovi, který ve svých 70 letech a v těžké chorobě nepřestal usilovně pracovati ve vědecké i praktické mykologii na prospěch našeho lidu, jak se o to snaží již přes 50 let. Každý z SVŠM pracuje podle svých možností, někteří mnoho, příkladem je tu zase tvůrce školy Sm., svými 16 hod. denně i v neděli, jiní podle času i možnosti nemnoho, ale souhrn práce SVŠM, ČMS, MU je vždy veliký, ba obrovský, ovšem dosud plně nedoceněný. Vždyť proto jsou národové Český a Slovenský ve znalosti a sběru hub jistě první na světě nejen mezi Slovany, ale i mezi národy celého světa.

Dlužníky, kteří zaplatí dluh (příspěvky, časopis, legitimaci atd.) zařadíme do SVŠM.

Dr. R. Vávra.

Pěkný příklad kolektivní, vědecké, výzkumné, organisační a popularisační práce ČMS, MU a SVŠM (Smotlachovy vědecké školy mykologické). Houby v září a říjnu 1954 jednak na výstavu do Parku oddechu, jednak do sbírky hub jedovatých, jednak do přednášek, poradny a výstavky Čs. mykologické společnosti a prof. Smotlachy přinesli nebo poslali: R. Antoš, F. Bakovský 9krát, Fr. Bartoš 2krát, Jan Baumann 3krát, Fr. Blaheta, Ed. Borovský, Ant. Brabec, Robin Brixi, Dr Brunner, A. Březinová 3krát, Jan Bulíř, Fr. Burda, M. Burešová, Boh. Cabican 4krát, St. Cejnar, Jiří Cikhart 2krát, Olga Cickhartová 3krát, Boh. Čáda, M. Čečíková, M. Černá 3krát, Vl. Černý, V. Červený 2krát, Vl. Čičatka, E. Čížková, Ing. Darvídek, Jos. Datel, E. Dobrovolská, Dr Dobrovolný, Vil. Doležal 3krát, K. Drtílek, V. Drtílek, Vojt. Dunovský, manž. Drahošovi, V. Dužek, MUDr Jos. Dvořák, M. Dvořáková 3krát, A. Ebert, A. Fialová, JUDr R. Fiedler, Fab. Fila, M. Fišerová 2krát, Foit, Pavla Fořtová-Šámalová, R. Gabriel, Jar. Grohman, M. Grusová, Vl. Halabín, A. Hanibal 2krát, L. Hanuš 3krát, Vl. Hašpl, Jan Herber, M. Herinková, M. Herinkovský, Al. Hladký, Ing. Hoetzl, O. Hochmannová, Jos. Holčák, V. Hovorka, Fr. Hradil 5krát, St. Hruška, J. Hubka 3krát, M. Hubková 2krát, Doc. Hynie, V. Chmelík, Ing. Jakl 3krát, Ema Janečková 3krát, Fr. Jedlička 5krát, Mil. Jedličková, A. Jiran, Ing. Jos. Jiránek 2krát, Jos. Jouza, J. Kabrt, Dr Boh. Kalinová 5krát, Vl. Kedyk 2krát, Pavel Láska 4krát, Ondřej Ledvina, A. Líkař 2krát, Jos. Loorber, J. Los, M. Lukola 2krát, Vasil Kolčov, Jiří Kolman, Eva Kolmanová, N. Kopecká, Lad. Kolář, M. Košťálová, R. Kovanda 5krát, K. Kovářová, Jar. Koubková, Jos. Kozlík 2krát, B. Krejčová, Ing. Jos. Kroc 2krát, M. Krocová 2krát, Jar. Křišťál, Věra Křížová, R. Růžička 2krát, Pavel Láska 4krát, Ondřej Ledvint, A. Líkař 2krát, Jos. Loorber, J. Los, M. Lukášová, Dr Mácha 3krát, Dr Mir. Man 3krát, Dr Matušková, X. K. Margold, Ant. Mikule, Ant. Mikuláštík, Jar. Miler, Jaro Miškovský 10krát, J. Menšíková, Jar. Motz, J. Mrázek, K. Mrázková, J. Mudrý, A. Nechvátalová, J. Neumann, Jos. Novák, V. Novák 3krát, V. Obermayer 7krát, prof. Parma, JUC J. Pavlousek 3krát, Ferd. Pecher, Luďa Peroutková, K. Petránková, Plechatý, V. Pleštil, Jar. Podobský, B. Petřík, V. Preisler, Dr Protivenský, Dr Pulec, J. Pulda, R. Rädisch, A. Rajková, Ing. Rimpl 3krát, J. Raška, Dr Rohrbacher, V. Rozková, Dr K. Rudolf, Č. Rychetský 3krát, Fr. Řezníček, E. Sequensová, Ot. Sitte 2krát, M. Saláková, J. Skopec 4krát, B. Sládečková 3krát, Dr F. Smotlacha, Ing. M. Smotlacha, M. Smotlachová, R. Smotlachová, PhMr Smotlachová, V. Svatonská 3krát, Fr. Svoboda, Jindř. Šedivý, F. Šebek, Fr. Šilhová 3krát, Fr. Šíchová, J. Šístek, K. Škvorová, K. Štenci, Ing. Štěpán, A. Švarcová, Ing. Štecher, A. Švec, Leo Švec, L. Tichý, R. Tobiášková, R. Trefná, J. Tušla 10krát, Dr R. Vávra 6krát, Věra Vakutová, M. Veselá 3kdát, Ant. Vilím, Ing. Vláčilík 3krát, R. Vtelenská 4krát, Dr Wurm, E. Zahnová 3krát, K. Zapletal, Jan Zástěra, M. Zavázalová, Jos. Zikán 3krát. Nejsou-li zapsáni všichni, což je jisto, přičtěte to letu a návalu práce.

Sm.

Všichni znovu čtěte! Výbor ČMS upozorňuje členstvo, odběratele, referenty a přátele, že je ve velké finanční tísni, a to proto, že členové a odběratelé, i když mohou, jen málo platí. Tím je existence ČMS, MÚ a Myk. Sb. ohrožena. Proto prosíme:

a) Aby zaplatili dlužné příspěvky, které činí nejméně 7 Kčs ročně. K tomu nutno připočísti 2 Kčs za upomínku. Zvlášť děkujeme těm, kteří platí 10, 20, 50 i 100 Kčs ročně místo pouhých 7 Kčs, které jsou určeny pro finančně nejméně situované. Kdo chceš společnost a časopis udržet a můžeš, zaplať příspěvek zvýšený, a to co nejdříve. Kdo brzo dává, dvakrát dává. Nemáš-li složenky, pošli pošt. poukázkou.

b) Z těchto důvodů pošli, kdo můžeš, i dar. Těm, kteří jej poskytli, děkujeme.

c) Aby ihned zaplatil předplatné na náš jubilejní XXXI. r. Myk. sb. v obnosu 20 Kčs (k tomu 2 Kčs upomínka). Potřebujeme, abychom mohli zaplatit tisk.

d) Kdo dostal sešit dvakrát, pošli jej zpět! Pošli i přebytečné složenky.

e) Aby všichni zaplatili za diplomy a legitimaci referenta (à Kčs 12,50).

f) Aby každý referent získal 3, každý člen 1 nového odběratele. Kdo nemůžeš, pošli místo toho dar. Platí i pro členy SVSM (a kdo jím chce býti).

g) Nové (a školy) žádáme, aby ihned sdělili ČMS (Smotlachovi) kor. lístkem, že se stávají členy, odběrateli a v čem chtějí pracovat. Co kdo nevíš, ptej se!

h) Nikdo nevracej, nepoškozuj ČMS, MÚ a časopis. Nepoškozuj naši práci.

ch) Školy, které odebírají náš časopis, hlaste své pracovníky mykol. za řádné členy ČMS (7,— Kčs ročně, 3,— Kčs záp.). Budou jmenováni referenty pro místa, kde působí a odbory ČMS. Utvořte houb. kroužky (žáků, pionýrů). Zřiďte šk. výstavku hub. Posílejte houby (úředně) k určení. Každá škola hlas 2—3 referenty.

i) Škola, za níž časopis zaplatil MNV (ONV), hlas to ihned.

j) Kdos nebyl zařazen do SVSM piš Sm., získej odběratele, zaplať dluhy.

k) Přikládejte lístek (známku) na odpověď. Pozor, aby nebyla znehodnocena!

l) **Přednáškové večery** ČMS pokračují i na podzim a v zimě.

Přátelům, členům, odběratelům Mykol. sborníku, členům Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM), školám, které spolupracují atd.:

1. Přes nemoc předsedovu, který i v době těžké nemoci pilně pracoval, a jiné překážky, je ČMS, MÚ, MSb a SVSM v plné a úspěšné práci. Zde pomáhá hlavně SVSM

2. Náš časopis odebírá 500 škol (z toho 200 nově), některé nezaplatily a nehlásily referenty. Zaplaťte a hlaste. Posílejte houby (úředně). Pořiďte žákům výstavku a vycházky na houby. Tam, kde předplácí MNV, získejte školy nár. Ty o MSb nevědí.

3. Kdo chceš znát dobře houby, opatři si Smotl. publikace (atlas atd.), staré ročníky Myk. sb. Do konce února prodávají se s velkou slevou, téměř za polovinu, 6 kusů 60, místo 108 Kčs. Vázané o 8 Kčs dráže (za kus). Posílej také houby k určení. Pražané, navštěvujte přednášky a kursy ČMS v pondělí a v úterý vinohradské odbočky na rohu Slez. a Blan. P. XII. Ta má každou neděli i vycházku (spolu s ČMS a MÚ), t. 50910 (Novák).

4. Každý si pečlivě přečti obálky posl. ročníků. Jsou tam důl. informace. Piš!

5. **Každý sjednej aspoň 3 nové odběratele** ve svém okolí. Kdo získá, bude členem SVSM.

6. SVSM (Smotl. věd. škola mykologická) je složena ze všech přátel a spolupracovníků, kteří se snaží čs. vědu mykologickou budovat, zdokonalovat, šířit mezi lidem a popularisovat, houby užitkově vysbírat atd. Je to veliký kolektiv kulturní a hospodářské práce vrcholně užitečné našemu lidu. Její prací od r. 1907 počínaje, se staly národy český a slovenský nejlepším znalcem a sběratelem hub na světě. U nás byly první výstavy hub, mykologický ústav, poradna atd. Příslušníci SVSM (jejich adresář sestavujeme — viz obálky posledních sešitů časopisu) posílají články, zprávy, návrhy, dotazy, fotografie a kresby atd., mimo to získávají nové členy a spolupracovníky. Tvoří kolem sebe na školách, při osvětových čili kulturních domech, osvětových besedách, ROH klubech a jinde kroužky, odbočky. Každý člen SVSM získává 3 nové odběratele a podporuje ČMS, MÚ a Mykologický sborník i finančně. Odběratelé jen časopisu — hlaste se také za členy!

7. **Pracují v administraci ČČSH a MÚ (ČMS).** Poslední sešit byl několika odběratelům poslán omylem dvakrát. Těm, co vrátili, děkujeme, ti, kdo ještě nevrátili, pošlete časopis dodatečně zpět v původním obalu. Nejvíce děkujeme těm, kteří nám zjednali přitom nové odběratele. Zapsali jsme je mezi pracovníky SVSM.

Ant. Švec, B. Sládečková, R. Smotlachová.

8. **Legitimaci znalce a referenta,** kterou žádají téměř všichni odběratelé a členové, vypravujeme postupně všem. Zdržení povstalo nemocí Sm. Kdo nedostal, hlas se hned.

9. Omluva: Časopis a vše se zdrželo nemocí předsedy, který děkuje všem dopisovatelům a návštěvníkům v nemocnici. Dnes pracuje, jako vždy usilovně. Podporujte jej. Všichni pište, posílejte houby, foto, kresby atd.

10. Další omluva: Předseda byl přes rok nemocen, přes 5 měs. v nemocnici. Také hlavní úřednice 8 měs. nemocná. Tím se vše zdrželo. Smotlacha má veliký nával práce. Píše narychlo, ale opožděně.

Co je referent ČMS? Je to vynikající pracovník v některém oboru theoretické i praktické mykologie, v práci popularisační. Rovná se zároveň dopisujícímu členu společnosti.

V. Novák, Ing. Smotlacha, Dr Vávra.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26.582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 35 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. — Nutno citovat